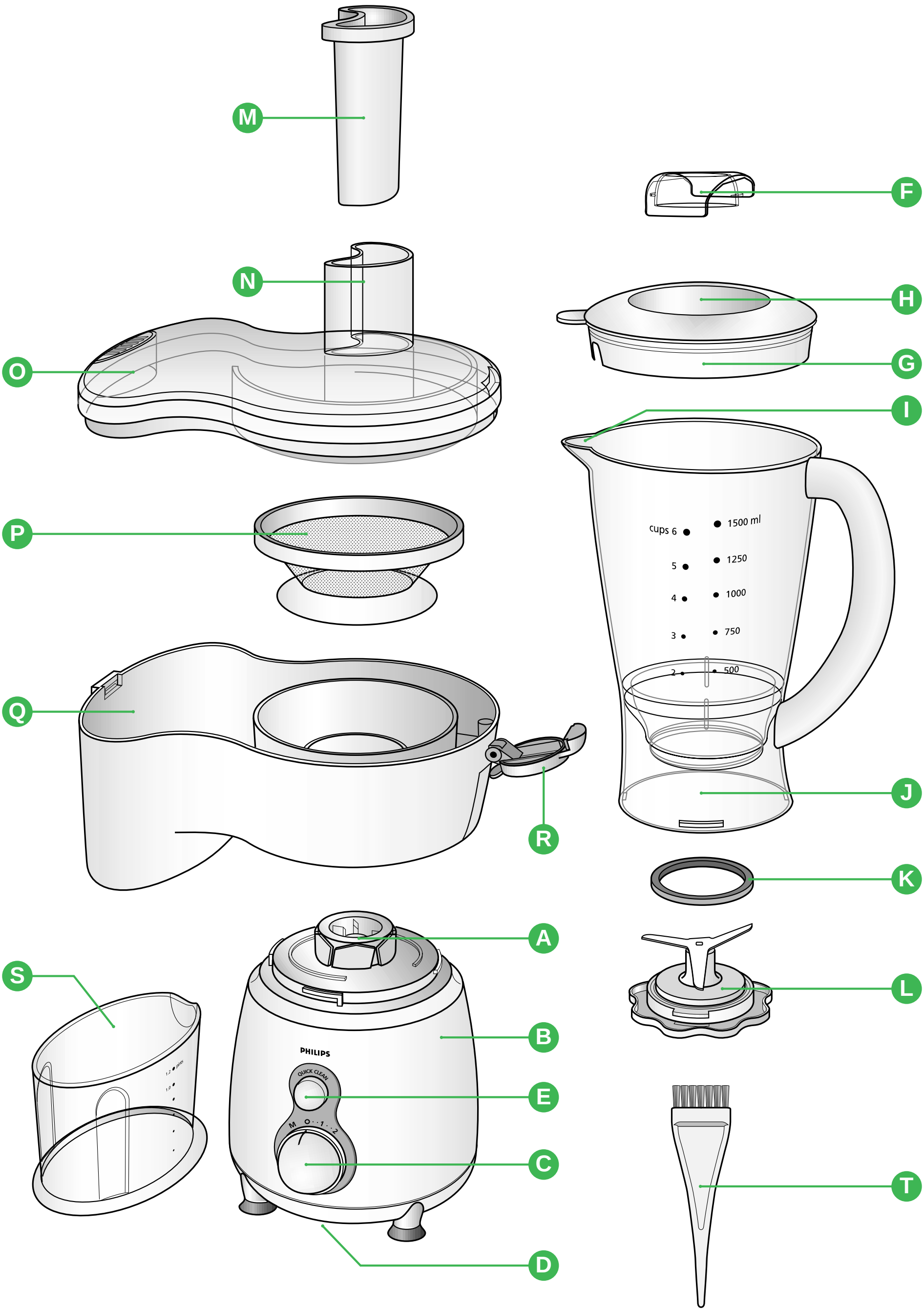




HR1843, 1842, 1841, 1840

PHILIPS

1


M
N
O
P
Q
R
S
F
H
G
I
cups 6
5
4
3
2
1500 ml
1250
1000
750
500
J
K
L
A
B
E
C
D
T
PHILIPS
QUICK CLEAN
M
0
1
2

English

Juice Extractor and Blender Combination: a unique combination of a blender and a juice extractor, which offers the possibilities of both in one appliance. With the blender you can prepare delicious, healthy cocktails, soups and sauces. With the juice extractor you can make fruit and vegetable juices according to your own taste, that are 100% pure.

Juice Extractor and Blender Combination is very easy to use and easy to clean, especially if you follow the instructions in this booklet.

Important

General

- **Read the instructions and look at the illustrations before you start using the appliance.**
- **To prevent damage, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the local mains voltage before you connect the appliance.**
- **Keep the appliance out of the reach of children.**
- **Never let the appliance run unattended.**
- **Never use accessories or parts other than those specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if you use other parts or accessories.**
- **Do not clean the appliance, nor its accessories in the dishwasher.**
- **Never use the appliance if the mains cord, the plug or any other part is damaged.**
- **If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.**

Blender

- **Make sure that the knife unit has been properly attached to the base of the blender jar before you start using the appliance (follow the instructions in the section on the preparation of the blender).**
- **Never fill the jar above the maximum level indication (1.5 l). Always insert the stopper into the lid of the jar before you start using the appliance.**
- **Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.**
- **Never put your hand or an object in the jar when the appliance is plugged in. If necessary, use a spatula to spoon food away form the wall of the jar, but always turn the appliance off before doing so!**
- **Never detach the jar from the motor unit while the appliance is running.**

Juice extractor

- **Never put your hand and/or a kitchen utensil (e.g. fork, knife, spoon or spatula) in the feeding tube. Only the pusher that is supplied with the appliance is to be used for this purpose.**
- **Wait until the sieve has completely stopped rotating before you unfasten the clamp and open the lid.**
- **As a result of the built-in safety lock, the juice extractor will only function if the parts have all been assembled correctly. Therefore, it is important that you follow the instructions in this booklet carefully.**

General description (see fig. 1)

- A **Driving shaft**
- B **Motor unit**
- C **Speed selector** with two speeds and pulse setting (M)
- D **Cord storage**
- E **Quick Clean button**

Blender

- F **Stopper**
- G **Lid**
- H **Opening** for adding ingredients
- I **Spout**
- J **Blender jar**
- K **Rubber sealing ring**
- L **Knife unit**

Juice extractor

- M **Pusher**
- N **Feeding tube**
- O **Lid**
- P **Sieve**
- Q **Pulp container**
- R **Clamp** for (un)fastening the lid
- S **Juice cup**
- T **Cleaning brush**

Built-in safety lock

The appliance has been equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar, the juice extractor or their lids have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Please note that the blender jar, the juice extractor or their lids should never be used to switch the appliance on and off!

Blender

Preparation

- Wash all detachable parts before you use them for the first time (see section on cleaning).
- Put the rubber sealing ring (K) around the edge of the knife unit (fig. 2).
- Attach the knife unit to the blender jar (J) by turning it (fig. 3).
- Mount the blender jar with the knife unit attached to it onto the motor unit and fix it by turning it to the left (fig. 4). Be careful not to exert too much pressure on the handle of the jar.
- After you have put the ingredients in the jar, press the lid (G) into place (fig. 5).
- Place the stopper (F) in the lid and turn it until it is firmly fixed (fig. 6).
- Put the mains plug in the wall socket.
- • To disassemble the blender, follow these steps in reverse order and opposite direction.

How to use the blender

- Make sure that the appliance is plugged in and that the blender jar has been properly attached before you switch the appliance on.
- Select the speed that is most suitable for the ingredients you want to process (fig. 7):
  1 for light processing of mainly liquid ingredients, e.g. chocolate milk.
  2 for heavy processing of mainly solid ingredients
- • If you are not sure which speed to select, you can always use the highest speed (speed **2**).
- To let the appliance run for only a few moments at a time, set the switch to position **M** and release it straight away. Repeat this as often as necessary.
- To switch the motor off, set the switch to position **O**.

Tips

- • Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar while the appliance is running through the opening in the stopper.
- • Ingredients can be added into the blender while the motor is running through the opening in the lid (fig. 8).
- • The longer you let the appliance run (max. 3 minutes), the finer the blending result will usually be. However, dry ingredients must not be processed for more than one minute.
- • Cut meat and other solid ingredients into small pieces before you put them in the blender.
- • Solid ingredients must be processed in small amounts at a time.
- • If the appliance isn't processing fast enough, switch it off and
  - set the appliance briefly to position **M** a few times or
  - switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula or
  - pour out part of the contents of the jar.
- • To grind ice cubes, drop them onto the rotating knives through the opening in the lid.
- • To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces onto the rotating knives through the opening in the lid.

Juice extractor

Preparation
- Wash all detachable parts before you use them for the first time (see section on cleaning).
- Put the pulp container (Q) on the motor unit and turn it to the left until it is firmly fixed (fig. 9).
- Insert the sieve (P) (fig. 10).
- Put the lid (O) in place and ***finally fasten the clamp (R) by pushing it down (fig 11 a,b,c,d)***. Make sure that the clamp is on the right side of the motor unit. Check if the lid is properly assembled and fastened.
- Put the juice cup (S) in place (fig. 12).
- Put the plug in the socket.

- To ***disassemble*** the juice extractor, follow these steps in reverse order and opposite direction. So ***first unfasten*** the clamp, then remove the lid and the sieve and finally the white pulp container.

How to use the juice extractor
- Wash the fruits and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the feeding tube.
- Switch the appliance on. We advise you to select speed **1** for most types of fruit. However, select speed **2** for beetroots and coconut flesh (very hard).
- Put the pieces in the feeding tube and push them down gently with the pusher (fig. 13 a,b). Don’t exert too much pressure on the pusher, since this would affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

If no more juice comes out of the appliance:
- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Remove the juice cup (fig.15).
- Drink the juice right after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice will lose its nutritional value and its taste. If you want to preserve the juice, put it in a well-sealed jug or jar and put it in the refrigerator. The juice will then keep for max. 24 hours.
- To obtain even the last drops of juice, put the juice cup back in the juice extractor and switch it on again.

If the pulp container is full:
- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Unfasten the clamp and remove the lid (fig. 14).
- Remove the sieve (fig. 16).
- Detach the pulp container from the motor unit by turning it to the right and remove it (fig. 17).
- Empty the pulp container (fig. 18).
- Clean the sieve.
- Reassemble the juice extractor and switch it on again.

If the juice cup is full:
- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Remove the juice cup (fig. 15) and empty it.
- The maximum content of the juice cup is 700 ml.

Tips
- Always use fresh fruits and vegetables; they contain more juice.
- Very suitable for juice extraction are pineapples, beetroots, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, oranges and grapes.
- Firm fruits that contain a lot of starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use the blender to process these fruits.
- It is unnecessary to remove thin peels and skins. Only thick peels (e.g. those of oranges, pineapples or uncooked beetroots) need to be removed.
- Leafs and leaf stalks of for instance lettuce can also be processed in the juice extractor.
- If you want to extract the juice of oranges, lemons, tangerines or grapefruits, peel the fruits first and remove the white skin underneath before you start processing, as this skin has a bitter taste.
- Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- The pulp of carrots, beetroots, cabbage or spinach can be used as the basis for soups, sauces, jam, desserts, ice cream etc. Boil the pulp and add some herbs. Puree the pulp in the blender. You can use tomato pulp to make tomato paste.
- Just try the following combinations of juices: apple/carrot, orange/grape, pineapple/grapefruit, carrot/beetroot, carrot/melon and apple/orange.

Cleaning

General
- Do not clean the appliance or its parts in the dishwasher.
- The motor unit can be cleaned with a soft, moist cloth. Never immerse the motor unit in water! Do not use abrasives, scourers, alcohol etc.
- Clean the parts that have come into contact with food immediately after use.

Cleaning the blender

- Assemble the blender jar properly (see section on preparation of the blender). Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar. Assemble the lid and the stopper.
- Press the Quick Clean button a number of times to clean the jar quickly.
- Unplug the appliance.
- Remove the lid, the stopper, the blender jar and the knife unit and rinse them with clean, hot water.
- If you want to clean the blender more thoroughly, remove the knife unit and clean all parts separately. Be careful with the sharp edges of the knife unit!

Cleaning the juice extractor

- Switch off and remove the mains plug from the wall socket before cleaning.
- Remove the lid, the pulp container and the sieve. Rinse them immediately after use.
- You can use the brush to clean the sieve.

Recipes Juice Extractor and Blender Combination

This Juice Extractor and Blender Combination is a product with which you can experiment endlessly and try out all kinds of recipes. You can make delicious juices, shakes, soups and sauces in no time at all. To give you an idea of the possibilities, we have included a number of recipes which will certainly prove a success. We wish you lots of fun experimenting with your new Juice Extractor and Blender Combination!

Using vegetable/fruit pulp from the juice extractor:

Savoury cakes

Ingredients:
250 gr vegetable pulp *(particularly suitable are cabbage, celery or celeriac, tomatoes, carrots, onions, peppers, leeks, spinach and fennel)*

100 gr	breadcrumbs
2	eggs
2 tbsp	tomato ketchup
1 tbsp	chopped green herbs (e.g. parsley/chives)
2 tsp	sambal
50 gr	grated mature cheese
	salt
	pepper
50 gr	butter

Preparation:
Stir the tomato ketchup, chopped herbs, sambal and cheese through the pulp. Put the pulp in a bowl and mix with the breadcrumbs, the eggs and some salt and pepper. Make 4 -5 flat cakes of the mixture.
Heat the butter in a frying pan and fry the cakes over moderate heat for approx. 5 minutes on each side until they are brown and cooked.
Serve hot.

Apple pancakes

Ingredients:

150 gr	apple pulp
150 gr	self-raising flour
2	eggs
approx. 100	ml milk
50 gr r	aisins
50 gr	dried apricots, cut into pieces
	butter
	sugar and cinnamon according to taste

Preparation:
Stir the self-raising flour and the eggs through the apple pulp. Add enough milk to make a fairly firm mixture. Spoon the raisins and apricots through the mixture.
Heat some butter in a frying pan. Put scoops of the mixture into the frying pan at a small distance from each other. Flatten the mixture into pancakes and fry them over a moderate heat on both sides until they are golden and cooked. Serve the pancakes hot or cold and sprinkle them with sugar and cinnamon according to taste.

Fresh juices

Vitamin drink

Ingredients for three glasses:

1	mango
1	banana
	juice of 1 apple (washed), 1 kiwi fruit and 1 orange
2 tsp	honey (or more, according to taste)
300 ml	buttermilk

Preparation:
Peel the kiwi fruit and the orange. Process them in the juice extractor together with the apple. Peel the mango and the banana and mix them in the blender together with the fruit juice, the honey and the buttermilk to create a delicious shake!
Tip: replace the buttermilk with quark or yoghurt to create a tasty and healthy dessert.

Ice-cold shake for a tropical day

Ingredients for two glasses:

½	pineapple
2	apples
1	pink grapefruit
	ice cubes (approx. 2 full glasses)

Preparation:
Skin the pineapple and peel the grapefruit, rinse the apples and cut everything into pieces. Process them in the juice extractor and collect the juice. Assemble the blender and put the ice cubes in the blender jar. Crunch the ice at the highest setting and add the fruit juice. You will have a delicious, ice-cold fresh fruit shake that will quench your thirst!

Vegetable shake

Ingredients for one large serving:

200 ml	carrot juice
½	stalk of celery, cut into pieces
1	medium-sized tomato, peeled and cut into pieces
½	small green or red pepper, cut into pieces
	small handful of fresh spinach or several sprigs of parsley
2 or 3	ice cubes
1	long, thin stalk of celery for garnishing

Preparation:
Process 6 to 8 carrots in the juice extractor. Assemble the blender accessory. Put the carrot juice, the vegetables and the spinach or the parsley in the blender and mix for 15-30 seconds at maximum speed. Add the ice cubes and blend for a few more seconds. Pour the shake into a tall glass and garnish with a long, thin stick of celery.

Gazpacho blanco

Ingredients for 4 servings:

500 gr	seedless white grapes
2	cucumbers (approx. 750 gr)
1	shallot, cut into pieces
1	clove garlic, chopped
¼ tsp	salt
¼ tsp	white pepper
500 ml	low-fat yoghurt
6-8	drops of Tabasco

Preparation:
Wash the grapes and remove their stalks. Process them in the juice extractor and collect the juice. Assemble the blender accessory. Put the grape juice in the blender. Peel the cucumber, halve it lengthwise and remove the seeds. Cut the cucumber into thick slices and add these slices to the grape juice in the blender. Add the shallot, the garlic, the salt and the pepper and run the machine briefly. Pour the mixture into a bowl and stir the yoghurt and Tabasco through it.
Chill the soup by putting it in a covered bowl in the refrigerator for 30 minutes. Serve in large soup bowls and garnish with cucumber slices and halved grapes.

Deutsch

Juice Extractor and Blender Combination ist eine einzigartige Kombination von Mixer und Entsafter in einem einzigen Gerät. Mit dem Mixer-Aufsatz bereiten Sie köstliche und gesunde Cocktails, Suppen und Soßen. Mit dem Entsafter-Aufsatz machen Sie 100%ig reine Frucht- und Obstsäfte nach eigenem Geschmack.

Juice Extractor and Blender Combination ist leicht zu verwenden und zu reinigen. Befolgen Sie nur die vorliegenden Anweisungen.

Wichtig

Allgemeines

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.**
- **Prüfen Sie vor Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
- **Achten Sie darauf, daß Kinder nicht mit dem Gerät hantieren.**
- **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.**
- **Versuchen Sie niemals, Geräteteile anderer Hersteller zu verwenden, die nicht ausdrücklich von Philips empfohlen werden. Die Garantie wird dadurch hinfällig.**
- **Das Gerät, seine Teile und das Zubehör sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.**
- **Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.**

Mixer-Aufsatz

- **Achten Sie darauf, daß die Messereinheit ordnungsgemäß mit dem Mixbecher verbunden ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Vgl. den Abschnitt “Der Mixer-Aufsatz, Vorbereitung zum Gebrauch”.**
- **Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur Markierung 1,5 l. Setzen Sie stets den Sicherheitsverschluß in den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten.**
- **Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer sind als 80° C.**
- **Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, in den Mixbecher. Haben sich Zutaten an den Wänden des Mixbechers angesammelt, so schalten Sie das Gerät aus und schieben erst dann den Inhalt mit dem Spatel zur Mitte hin.**
- **Lassen Sie das Gerät stets zum Stillstand kommen, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.**

Entsafter-Aufsatz

- **Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Küchengeräte wie Messer, Gabel, Löffel oder Spatel in den Einfüllstutzen. Benutzen Sie hierzu nur den mitgelieferten Stopfer.**
- **Lassen Sie das Raspelsieb stets zum völligen Stillstand kommen, bevor Sie die Verriegelung und den Deckel öffnen.**
- **Zu Ihrer Sicherheit läßt sich das Gerät nur einschalten, wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind. Darum ist es wichtig, daß Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung genau befolgen.**

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A **Antriebsachse**
- B **Motorgehäuse**
- C **Geräteschalter**
  Stufen **1** und **2**, **M** = Momentschalter, **0** = Aus
- D **Kabelaufwicklung**
- E **Schnellreinigungsschalter**

Mixer-Aufsatz
- F **Sicherheitsverschluß**
- G **Deckel**
- H **Einfüllöffnung**
- I **Ausguß**
- J **Mixbecher**
- K **Dichtungsring** aus Gummi
- L **Messereinheit**

Entsafter
- M **Stopfer**
- N **Einfüllstutzen**
- O **Deckel**
- P **Raspelsieb**
- Q **Tresterbehälter**
- R **Verriegelung** des Deckels
- S **Saftbehälter**
- T **Reinigungsbürste**

Die integrierte Sicherheitsverriegelung

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen und läßt sich nur dann einschalten, wenn der Mixbecher oder der Entsafter mit dem jeweiligen Deckel aufgesetzt sind.

Hinweis: Der Mixbecher und der Entsafter, bzw. ihre Deckel, dürfen nicht verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten!

Der Mixer-Aufsatz

Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt “Reinigen”.
- Setzen Sie den Dichtungsring (K) auf den Rand der Messereinheit (Abb. 2).
- Schrauben Sie die Messereinheit mit einer Drehung im Uhrzeigersinn auf das untere Ende des Mixbechers (J) (Abb. 3).
- Setzen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit unter Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse (Abb. 4). Drehen Sie nicht zu stark am Griff des Mixbechers.
- Füllen Sie die Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel (G) auf den Mixbecher (Abb. 5).
- Setzen Sie den Sicherheitsverschluß (F) in den Deckel, und drehen Sie ihn fest (Abb. 6).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- • Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge und Richtung.

Der Gebrauch des Mixer-Aufsatzes

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob der Stecker in der Steckdose ist und ob der Mixer-Aufsatz korrekt aufgesetzt ist.
- Stellen Sie den Geräteschalter auf die erforderliche Position (Abb. 7):
  1 für schonende Verarbeitung, vor allem von Flüssigkeiten,
  2 für die Verarbeitung fester Zutaten.
- • Verwenden Sie im Zweifelsfall die höhere Geschwindigkeit (**2**).
- Schalten Sie kurz auf **M**, wenn Sie das Gerät nur für einen Augenblick betreiben wollen. Sie können diese Position bei Bedarf mehrmals nacheinander verwenden.
- Schalten Sie den Motor aus, indem Sie den Geräteschalter auf Position **0** stellen.

Hinweise

- • Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, können Sie durch das Loch im Sicherheitsverschluß des Deckels zufügen.
- • Durch die Öffnung im Deckel lassen sich Zutaten einfüllen, während sich die Messereinheit dreht (Abb. 8).
- • Im allgemeinen erhalten Sie ein feineres Ergebnis, je länger Sie den Motor laufen lassen (max. 3 Minuten).
- • Schneiden Sie trockene und feste Zutaten in kleine Stücke vor, und bearbeiten Sie sie in kleinen Portionen jeweils nicht länger als 1 Minute.
- • Wenn das Gerät nicht schnell genug arbeitet, so ...
- schalten Sie einige Male kurz auf Position **M** oder
- schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch, oder
- gießen Sie einen Teil des Inhalts ab.
- • Wollen Sie Eiswürfel zerkleinern, so lassen Sie sie bei eingeschaltetem Gerät auf die rotierende Messereinheit fallen.
- • Zur Zubereitung von Tomatensaft schneiden Sie die Tomaten in vier Teile und lassen diese Stücke durch die Einfüllöffnung auf die rotierenden Messer fallen.

Der Entsafter-Aufsatz

Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt “Reinigen”.
- Setzen Sie den Tresterbehälter (Q) mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn fest auf das Motorgehäuse (Abb. 9).
- Setzen Sie das Raspelsieb (P) ein (Abb. 10).
- Setzen Sie den Deckel (O) auf und **verriegeln Sie ihn mit der Verriegelung (R), indem Sie sie einhaken und hinunterdrücken (Abb. 11 a, b, c und d).** Achten Sie darauf, daß die Verriegelung sich auf der rechten Seite des Motorgehäuses befindet. Prüfen Sie den richtigen Sitz des Deckels.
- Setzen Sie den Saftbehälter (S) an seinen Platz (Abb. 12).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

• Um den Entsafter-Aufsatz **auseinanderzunehmen**, verfahren Sie wie oben beschrieben, nur in umgekehrter Reihenfolge und Richtung. **Lösen Sie zuerst die Verriegelung**, nehmen Sie dann den Deckel ab, danach das Raspelsieb und schließlich den weißen Tresterbehälter.

Der Gebrauch des Entsafters

- Waschen Sie das Obst und/oder das Gemüse, und schneiden Sie es in Stücke, die durch die Einfüllöffnung passen.
- Schalten Sie das Gerät ein. Für das meiste Obst/Gemüse empfiehlt es sich, die Position **1** zu wählen; für härtere Zutaten, z.B. Rote Bete und das Fleisch der Kokosnuß, wählen Sie Position **2**.
- Geben Sie die Stücke in den Einfüllstutzen und drücken Sie sie mit dem Stopfer leicht an (Abb. 13a und b). Drücken Sie sie nicht zu stark an, sonst leidet die Qualität des Saftes. Es könnte auch das Gerät zum Stillstand kommen.

Es kommt kein Saft mehr aus dem Gerät

- Schalten Sie das Gerät aus (Position **O**), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Saftbehälter ab (Abb. 15).
- Trinken Sie den Saft möglichst sofort. Hat er eine Weile an der Luft gestanden, verliert er an Nährwert und an Geschmack. Wollen Sie den Saft aufbewahren, so füllen Sie ihn in ein gut verschlossenes Gefäß, und stellen Sie es in den Kühlschrank. Dort bleibt der Saft ca. 24 Stunden gut genießbar.
- Stellen Sie den Saftbehälter zurück in das Gerät, und schalten Sie es nochmals ein. So kommen noch die letzten Tropfen heraus.

Der Tresterbehälter ist voll

- Schalten Sie das Gerät aus (Position **O**), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Lösen Sie die Verriegelung (Abb. 14), und nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie das Raspelsieb ab (Abb. 16).
- Nehmen Sie den Tresterbehälter mit einer Drehung im Uhrzeigersinn ab (Abb. 17)
- Leeren Sie den Tresterbehälter (Abb. 18).
- Reinigen Sie das Raspelsieb.
- Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz wieder zusammen, und schalten Sie das Gerät, falls gewünscht, wieder ein.

Der Saftbehälter ist voll

- Schalten Sie das Gerät aus (Position **O**), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Saftbehälter ab (Abb. 15), und leeren Sie ihn.

• Der Saftbehälter faßt maximal 700 ml.

Hinweise

• Verwenden Sie nur frisches Obst bzw. Gemüse. Sie erhalten dann mehr Saft.
• Besonders zu empfehlen sind Ananas, Äpfel, Melonen, Orangen und Trauben bzw. Möhren, Rote Bete, Tomaten, Gurken und Spinat.
• Stärkehaltige Früchte, z.B. Bananen, Papaya, Avocado, Mango und Feigen, sollten mit diesem Gerät nicht entsaftet werden. Verwenden Sie für diese Früchte den Mixer-Aufsatz.
• Blätter und Strünke (z.B. von Kopfsalat) können in diesem Gerät mitverarbeitet werden. Sie brauchen nur Früchte mit dicken und harten Schalen zu schälen, z.B. Orangen, Ananas und rohe rote Bete.
• Wenn Sie Saft aus Zitrusfrüchten herstellen wollen, so entfernen Sie zuerst den weißen Anteil der Schalen, weil er sonst einen bitteren Beigeschmack verursacht.
• Apfelsaft wird schnell braun. Geben Sie gleich ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, um diesen Vorgang zu verzögern.
• Der Trester von Möhren, roter Bete, Kohl und Spinat läßt sich als Basis für Suppen, Saucen, Desserts usw. verwenden. Kochen Sie den Trester auf, und würzen Sie ihn. Aus Tomatentrester können Sie Tomatenmark herstellen.
• Versuchen Sie die folgenden Kombinationen von Säften: Äpfel und Möhren, Orangen und Trauben, Ananas und Grapefruit, Möhren und Rote Bete, Möhren und Melone, Apfel und Orange.

Reinigen

Allgemeines

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und seine einzelnen Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Lösungsmittel wie Alkohol und Azeton. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch.

Reinigen des Mixer-Aufsatzes

- Setzen Sie das Gerät so zusammen, wie im Abschnitt “Vor dem Gebrauch” beschrieben. Geben Sie lauwarmes Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel mit dem Sicherheitsverschluß auf.
- Drücken Sie einige Male den Schnellreinigungsschalter (E), um den Mixbecher schnell zu säubern.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel mit dem Sicherheitsverschluß, den Mixbecher und die Messereinheit zum Reinigen ab. Spülen Sie mit klarem, heißem Wasser nach.
- Wenn Sie den Mixer-Aufsatz gründlicher reinigen wollen, so nehmen Sie den Aufsatz auseinander, und reinigen Sie jedes einzelne Teil für sich. **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Schneiden der Messereinheit!**

Reinigen des Entsafter-Aufsatzes

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel, den Tresterbehälter und das Raspelsieb ab, und reinigen Sie alles unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Zum Reinigen des Raspelsiebs können Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.

Rezepte zu Juice Extractor and Blender Combination.

Mit Juice Extractor and Blender Combination. können Sie endlos experimentieren und alle möglichen Rezepte ausprobieren. Im Nu haben Sie köstliche Säfte und Shakes oder Suppen und Soßen zubereitet. Nehmen Sie die folgenden Rezepte als Anregung; sie werden Ihnen bestimmt gelingen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Experimentieren mit Ihrem neuen Juice Extractor and Blender Combination.

Mit dem Mark von Gemüse/Obst aus dem Entsafter hergestellt:

Gemüsepuffer

Zutaten:

250 g	Gemüsemark, besonders geeignet sind: Kohl, (Knollen-) Sellerie, Tomaten, Möhren, Zwiebel, Paprika, Lauch, Spinat und Fenchel
100 g	Semmelbrösel/Paniermehl
2	Eier
2 El	Tomatenketchup
1 El	gehackte frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
2 Tl	Sambal
50 g	geriebener Käse
	Salz
	Pfeffer
50 g	Butter

Zubereitung:
Rühren Sie den Tomatenketchup, die gehackten Kräuter, den Sambal und den Käse unter das Mark. Mischen Sie diese Masse in einer Schüssel mit dem Semmelbröseln und den Eiern. Geben Sie Pfeffer und Salz hinzu. Formen Sie aus dieser Masse 4 bis 5 flache Puffer.
Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, und backen Sie die Puffer bei mäßiger Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten braun.
Servieren Sie die Puffer heiß.

Apfelpfannkuchen

Zutaten:

150 g	Apfelmark
150 g	backfertiges Mehl
2	Eier
ca. 100 ml	Milch
50 g	Rosinen
50 g	getrocknete Aprikosen, feingeschnitten
	Butter zum Braten
	Zucker und Zimt nach Belieben

Zubereitung:
Rühren Sie das Mehl und die Eier in das Apfelmark. Geben Sie soviel Milch hinzu, daß eine geschmeidige, halbfeste Masse entsteht. Rühren Sie dann die Rosinen und die gehackten Aprikosen darunter.
Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne. Geben Sie von dem Teig, jeweils einen Löffel voll, nicht zu dicht nebeneinander in die Pfanne. Streichen Sie den Teig glatt, und backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten, bis sie goldgelb geworden sind.
Die Pfannkuchen können heiß oder kalt serviert werden. Streuen Sie nach Belieben Zucker und Zimt darüber.

Frische Obstsäfte

Vitamintrunk

Zutaten für 3 Glas Saft:

1	Mango
1	Banane
	Saft von 1 Apfel, 1 Kiwi und 1 Orange
2 Tl	Honig, nach Belieben auch mehr
300 ml	Buttermilch

Zubereitung:
Schälen Sie die Kiwi und die Orange, waschen Sie den Apfel ab, und entfernen Sie das Kerngehäuse. Geben Sie das Obst in den Entsafter. Schälen Sie die Mango und die Banane, und mischen Sie sie im Mixbecher mit dem frischen Fruchtsaft, dem Honig und der Buttermilch.
Sie können statt der Buttermilch auch Quark oder Joghurt verwenden und ein erfrischendes und gesundes Dessert zuzubereiten.

Eiskalter Fruchtshake, eine Erfrischung an heißen Tagen

Zutaten für 2 Glas Saft:

½	Ananas
2	Äpfel
1	rosa Grapefruit
	ca. 2 Glas Eiswürfel

Zubereitung:
Schälen Sie die Ananas und die Grapefruit, waschen Sie den Apfel ab, und schneiden Sie das ganze Obst in Stücke.
Setzen Sie den Entsafter auf, und fangen Sie den Saft auf. Setzen Sie dann den Mixbecher auf, und zerkleinern Sie das Eis mit der höchsten Geschwindigkeit, und fügen Sie den Obstsaft hinzu. So erhalten Sie einen köstlichen und erfrischenden Fruchtshake, einen unschlagbaren Durstlöscher!

Gemüseshake

Zutaten für ein großes Glas

200 ml	Möhrensaft
½	Stange Sellerie, in Stücke geschnitten
1	mittelgroße Tomate, geschält, in Stücke geschnitten
½	grüne oder rote Paprika, in Stücke geschnitten
	Ein wenig frischer Spinat oder einige Petersilienstengel
2 bis 3	Eiswürfel
1	lange, dünne Stange Sellerie als Garnitur

Zubereitung:
Verarbeiten Sie 6 bis 8 Möhren im Entsafter-Aufsatz. Setzen Sie dann den Mixer-Aufsatz auf. Geben Sie den Möhrensaft, das Gemüse, den Spinat bzw. die Petersilie hinzu, und mischen Sie alles 15 bis 30 Sekunden bei höchster Geschwindigkeit. Geben Sie dann die Eiswürfel hinzu, und mischen Sie alles ein paar Sekunden lang.
Gießen Sie den Shake in ein hohes Glas, und garnieren Sie ihn mit der Stange Sellerie.

Weißer Gazpacho

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	kernlose weiße Trauben
2	Salatgurken, ca. 750 g
1	Schalotte, in Stücke geschnitten
1	Knoblauchzehe, zerkleinert
¼ Tl	Salz
¼ Tl	weißer Pfeffer
500 ml	Mager-Joghurt
6 bis 8	Tropfen Tabasco

Zubereitung:
Waschen Sie die Trauben, und entfernen Sie die Stengel. Bereiten Sie mit dem Entsafter-Aufsatz Traubensaft. Setzen Sie den Mixbecher-Aufsatz auf das Gerät, und gießen Sie den Traubensaft in den Mixbecher. Schälen Sie die Gurken, schneiden Sie sie der Länge nach durch, und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie das Gurkenfleisch in dicke Scheiben, die Sie zu den anderen Zutaten in den Mixbecher geben. Fügen Sie die Schalotte, den Knoblauch sowie Salz und Pfeffer hinzu, und lassen Sie den Motor einen Augenblick laufen. Gießen Sie schließlich die Mischung in eine Schüssel, und rühren Sie den Joghurt und den Tabasco darunter.
Kühlen Sie den fertigen Gazpacho 30 Minuten im Kühlschrank. Servieren Sie ihn in großen Suppentassen, garnieren Sie mit Gurkenscheiben und halbierten Trauben.

Dansk

Juice Extractor and Blender Combination er en unik kombination af en blender og en saftpresser, som giver begge muligheder i eet apparat. Med blenderen kan De tilberede lækre, sunde cocktails, supper og saucer. Med saftpresseren kan De helt efter egen smag fremstille 100% ren frugtjuice og grønsagssaft.

Juice og Co er meget nem at bruge og utrolig let at rengøre, især hvis De følger instruktionerne i denne brugsanvisning.

Vigtigt

Generelt

- **Læs brugsanvisningen og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.**
- **Undgå beskadigelse af apparatet. Før der sluttes strøm til, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.**
- **Hold børn væk fra apparatet.**
- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i gang.**
- **Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, der ikke er specielt anbefalet af Philips, da garantien i så fald vil bortfalde.**
- **Apparatet og dets tilbehør må ikke komme i opvaskemaskine.**
- **Brug aldrig apparatet hvis ledning, netstik eller andre dele er beskadiget.**
- **Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af Philips, da der skal anvendes specialværktøj og/eller specielle dele i forbindelse med udskiftningen.**

Blenderen

- **Sørg altid for, at knivenheden er sat rigtigt på plads i bunden af blenderglasset, inden apparatet tændes (følg anvisningerne i afsnittet “Sådan samles blenderen”).**
- **Fyld kun blenderglasset til maksimum-mærket (1,5 l). Sæt altid nedstopperen i låget, inden apparatet tændes.**
- **Fyld aldrig blenderglasset med ingredienser der er over 80° C varme.**
- **Stik aldrig hånden eller andre genstande ned i blenderglasset, når apparatet er tændt. Eventuelle rester på indersiden af blenderglasset kan fjernes med en spatel, efter der er slukket for apparatet.**
- **Tag aldrig blenderglasset af medens apparatet kører.**

Saftpresseren

- **Stik aldrig fingre og/eller køkkenredskaber (f.eks. gaffel, kniv, ske eller spatel) ned i påfyldningstragten, men brug altid kun den medleverede nedstopper.**
- **Vent til rivesien er stoppet helt op med at køre, før låseklemmen lukkes op, og dækslet åbnes.**
- **På grund af den indbyggede sikkerhedslås kan saftpresseren kun køre, når alle dele er korrekt samlet. Det er derfor vigtigt, at instruktionerne i denne brugsanvisning følges nøje.**

Generel beskrivelse (se fig. 1)

- **A** **Drivaksel.**
- **B** **Motorenhed.**
- **C** **Hastighedsvælger**
  med to indstillinger og momentstilling (M).
- **D** **Ledningsopbevaring.**
- **E** **Knap til "hurtigrens".**

Blenderen

- **F** **Nedstopper.**
- **G** **Låg.**
- **H** **Åbning til påfyldning af flere ingredienser.**
- **I** **Hældetud.**
- **J** **Blenderglas.**
- **K** **Gummitætningsring.**
- **L** **Knivenhed.**

Saftpresseren

- **M** **Nedstopper.**
- **N** **Påfyldningstragt.**
- **O** **Dæksel.**
- **P** **Rivesi.**
- **Q** **Beholder for frugtmos.**
- **R** **Låseklemme til at fastgøre/frigøre dækslet.**
- **S** **Saftbeholder.**
- **T** **Børste.**

Indbygget sikkerhedslås

Apparatet er udstyret med en indbygget sikkerhedslås, der gør, at det ikke kan køre, hvis blenderglas, frugtpresser eller dækslet til disse dele ikke er sat på eller er sat forkert på.

Bemærk: Blenderglasset, saftpresseren eller låget til disse dele må aldrig bruges til at tænde og slukke for apparatet!

Blenderen

Sådan samles blenderen:

- Vask alle løse dele, inden de bruges første gang (se afsnittet "Rengøring").
- Sæt gummitætningsringen (K) på plads på kanten af knivenheden (fig. 2).
- Skru knivenheden fast på blenderglasset (J) ved at dreje den (fig. 3).
- Sæt blenderglas med knivenhed på motorenheden og drej det venstre om til det er låst fast (fig. 4). Pas på ikke at trække for hårdt på blenderglassets håndtag.
- Kom ingredienserne op i blenderglasset og sæt låget (G) på glasset (fig. 5).
- Sæt nedstopperen (F) ned i låget og drej det til det sidder godt fast (fig. 6).
- Sæt netstikket i en stikkontakt som tændes.
- • Blenderen adskilles i modsat rækkefølge.

Sådan bruges blenderen:

- Før blenderen tændes, kontrolleres det, at der er strøm til apparatet, og at blenderglasset er sat rigtigt på.
- Vælg den hastighed der passer bedst til ingredienserne i blenderglasset (fig. 7):
  1 Lette/flydende ingredienser, f.eks. chokolademælk.
  2 Faste ingredienser uden eller med kun lidt væske.
- • Er De i tvivl om, hvilken hastighed De skal vælge, kan De altid bruge maksimum hastighed (hastighed **2**).
- Hvis blenderen kun skal køre lidt ad gangen, sættes hastighedsknappen i stilling **M** og slippes. Dette gentages så mange gange det er nødvendigt.
- Motoren stoppes ved at skifte til stilling **O**.

Gode råd.

- Flydende ingredienser (f.eks. madolie) kan hældes ned i blenderglasset gennem åbningen i nedstopperen, medens blenderen kører.
- Ekstra ingredienser kan kommes ned igennem påfyldningsåbningen i låget, medens blenderen kører (fig. 8).
- Resultatet bliver normalt finere, jo længere tid apparatet kører (maksimum 3 minutter). Tørre ingredienser må dog ikke blendes i mere end 1 minut.
- Skær kødstykker og faste ingredienser ud i mindre stykker, inden de kommes op i blenderglasset.
- Det bedste resultat med faste ingredienser opnås ved at blende lidt ad gangen.
- Hvis blenderen kører for langsomt, slukkes apparatet:
  - Sæt hastighedsvælgeren kortvarigt i stilling **M** et par gange, eller
  - sluk blenderen og rør lidt rundt i ingredienserne med en spatel, eller
  - tag nogle af ingredienserne op af blenderglasset.
- Knust is fremstilles ved at komme isterninger ned gennem påfyldningsåbningen i låget, medens apparatet kører.
- Tomatjuice fremstilles ved at komme kvarte tomater ned gennem påfyldningsåbningen i låget, medens apparatet kører.

Saftpresseren.

Sådan samles saftpresseren:
- Vask alle løse dele, inden de bruges første gang (se afsnittet “Rengøring”).
- Anbring saftbeholderen (Q) på motorenheden og drej den venstre om, til den sidder godt fast (fig. 9).
- Sæt rivesien i (P) (fig. 10).
- Sæt dækslet (O) på og **lås det fast ved at trykke låseklemmen (R) ned (fig. 11a, b, c, d).** Sørg for, at låseklemmen sidder på højre side af motorenheden. Kontrollér, at dækslet er rigtigt samlet og fastgjort.
- Sæt saftbeholderen (S) på plads (fig. 12).
- Sæt netstikket i en stikkontakt som tændes.

• Delene **adskilles** i modsat rækkefølge: **Luk først låseklemmen op,** tag derefter dækslet og rivesien af og til sidst den hvide saftbeholder.

Sådan bruges saftpresseren:
- Frugt og/eller grøntsager skylles og skæres i passende stykker, så de kan komme ned gennem påfyldningstragten.
- Tænd for apparatet. Til de fleste typer frugt anbefales det at vælge hastighed 1. Dog vælges der hastighed 2 til rødbeder og kød fra kokosnød (meget hårdt).
- Kom frugt/grøntsags-stykkerne i tragten og pres dem let ned med nedstopperen (fig. 13a, b). Tryk ikke for hårdt ned på nedstopperen, da dette giver det endelige resultat en dårligere kvalitet og kan få rivesien til at stoppe.

Når der ikke løber mere saft ud:
- Sluk for apparatet (stilling O) og vent til rivesien er stoppet helt.
- Tag saftbeholderen af (fig. 15).
- Drik saften straks efter presningen, da saft hurtigt mister næringsværdi og smag, når den kommer i kontakt med luften. Ønsker De imidlertid at opbevare saften, hældes den i en tætsluttende beholder og sættes i køleskab - dog højst i 24 timer.
- Ønsker De at få den sidste rest saft med i saftbeholderen, sættes beholderen tilbage i apparatet, som tændes igen.

Hvis beholderen til frugtkød er fuld:
- Sluk for apparatet (stilling O) og vent til rivesien er stoppet helt.
- Luk låseklemmen op og fjern dækslet (fig. 14).
- Tag rivesien af (fig. 16).
- Tag beholderen med frugtkød af motorenheden ved at dreje den højre om og løfte den op (fig. 17).
- Tøm beholderen for frugtkød (fig. 18).
- Rengør rivesien.
- Saml saftpresseren og tænd for apparatet igen.

Hvis saftbeholderen er fuld:
- Sluk for apparatet (stilling O) og vent til rivesien er stoppet helt.
- Tag saftbeholderen af (fig. 15) og tøm den.
• Saftbeholderen kan rumme max. 700 ml.

Gode råd:
• Anvend så vidt muligt kun friske frugter og grøntsager, da de er mest saftige.
• Ananas, rødbeder, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater, citrusfrugter og druer er specielt velegnede til saftpresning.
• Frugt, der indeholder meget stivelse, f.eks. bananer, papaya, avocado, figner og mango, egner sig ikke til saftpresning. Brug blenderen til denne type frugt.
• Det er ikke nødvendigt at fjerne tynde skræller eller hinder. Kun citrusfrugter, ananas og ukogte gulerødder skal skrælles.
• Grøntsagsblade og stilke f.eks. fra salat kan også kommes i saftpresseren.
• Hvis De vil lave saft af appelsin, citron, mandarin eller grapefrugt, skal frugterne skrælles og den hvide hinde fjernes, da denne ellers giver saften en bitter smag.
• Æblesaft bliver hurtigt brun. Man kan forsinke denne proces ved at tilsætte nogle få dråber citronsaft.
• Frugt/grøntsagskød fra f.eks. gulerødder, rødbeder eller spinat kan bruges som basis til suppe, sauce, marmelade, desserter, flødeis etc.
  - Kog det først med lidt krydderier, hvorefter det blendes i blenderen. Tomatmos kan anvendes til tomatpasta.
• Prøv også følgende saftblandinger: Æble med gulerod, appelsin med druer, ananas med grapefrugt, gulerod med rødbede, gulerod med melon eller æble med appelsin.

Rengøring.

Generelt.
• Kom ikke apparatet eller delene til dette i opvaskemaskine.
• Motorenheden kan tørres af med en blød, fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand! Der må ikke anvendes skrappe rengøringsmidler, skurepulver, sprit etc.
• Dele, der har været i berøring med fødevarer, vaskes straks efter brugen.

Rengøring af blenderen.
- Saml blenderglasset (se afsnittet “Sådan

samles blenderen”). Hæld lunkent vand med lidt opvaskemiddel i blenderglasset. Sæt låg og nedstopper på.
- Tryk nogle gange på knappen til “hurtigrens” for hurtig rengøring af blenderglasset.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tag låg, nedstopper, blenderglas og knivenhed af og skyl delene med rent, varmt vand.
- Hvis De ønsker en mere grundig rengøring af blenderen, tages knivenheden ud. Derefter rengøres alle delene hver for sig. Pas på de meget skarpe knivblade!

Rengøring af saftpresseren.
- Sluk saftpresseren og træk stikket ud af stikkontakten i væggen inden rengøring.
- Tag dæksel, frugtkødsbeholder og rivesi af. Delene skylles med vand øjeblikkeligt efter brug.
- Sien kan renses med børsten.

Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Opskrifter til Juice Extractor and Blender Combination.

Juice Extractor and Blender Combination.giver mulighed for en masse spændende eksperimenter med alverdens opskrifter. Hurtig og nem tilberedning af lækker, friskpresset juice - sunde og velsmagende drinks og alle former for suppe og sauce.
Som en lille appetitvækker, har vi samlet et antal opskrifter, som helt sikkert vil blive en succes. Vi ønsker Dem held og lykke med Deres nye Juice Extractor and Blender Combination. produkt!

Forslag til anvendelse af grøntsags/frugtmos fra saftpresseren:

Velsmagende kager

Ingredienser:

250 g grøntsagsmos (kål, selleri/knoldselleri, tomater, gulerødder, løg, peber, porrer, spinat og fennikel er mest velegnet)
100 g brødkrummer
2 æg
2 spsk. tomatketchup
1 spsk. hakkede grønne krydderurter (f.eks. persille/purløg)
2 tsk. sambal
50 g revet, moden ost
Salt
Peber
50 g smør

Tilberedning:

Rør tomatketchup, de hakkede krydderurter, sambal og ost ind i mosen. Kom mosen i en skål og bland den med brødkrummer, æg samt lidt salt og peber. Formes til 4-5 flade kager.
Smelt smøret på en pande og steg kagerne ved jævn varme i ca. 5 min. på hver side til de er brune og gennemstegte.
Serveres varme.

Æblepandekager

Ingredienser:

150 g æblemos
150 g selvhævende mel
2 æg
Ca. 1 dl. mælk
50 g rosiner
50 g tørrede abrikoser skåret i småstykker
Smør
Sukker og kanel efter behag

Tilberedning:

Rør mel og æg sammen med æblemosen. Tilsæt mælk til blandingen er jævn og sammenhængende. Kom til sidst rosiner og abrikoser i.
Smelt lidt smør på en pande. Kom små portioner af dejen på panden med en ske med lidt afstand fra hinanden. Tryk dem til flade pandekager og steg dem ved moderat varme på begge sider, til de er gyldne og gennemstegte. Servér pandekagerne varme eller kolde og strø dem med sukker og kanel efter behag.

Friskpresset juice.

Vitamindrik.
Ingredienser til tre glas:

- 1 mangofrugt
- 1 banan
- Saften af 1 æble (skyllet), 1 kiwifrugt og 1 appelsin
- 2 spsk. honning (eller mere alt efter behag)
- 3 dl kærnemælk

Tilberedning:
Skræl kiwifrugten og appelsinen og pres dem i saftpresseren sammen med æblet.
Skræl mangofrugten og bananen og mix dem i blenderen sammen med frugtsaften, honning og kærnemælk. Resultat: En herlig forfriskende drik!
Tips: Erstat eventuelt kærnemælken med kvark eller youghourt og servér som en dejlig og sund desert.

Iskold shake på en varm sommerdag.
Ingredienser til to glas:

- ½ ananas
- 2 æbler
- 1 lyserød grapefrugt
- Isterninger (ca. 2 fulde glas)

Tilberedning:
Skræl ananas og grapefrugt, skyl æblerne og skær det hele i mindre stykker.
Saml blenderen og kom isterningerne i blenderglasset. Knus isen ved højeste hastighed og tilsæt frugtsaften. Resultat: En delikat, iskold, frisk frugtshake, som slukker tørsten.

Grøntsags-drik.

Ingredienser til én stor portion:

- 2 dl gulerodssaft
- ½ selleristilk skåret i småstykker
- 1 mellemstor flået tomat, skåret i småstykker
- ½ lille grøn eller rød peber, skåret i småstykker
- 1 lille håndfuld spinat eller 3-4 stilke persille
- 2-3 isterninger
- 1 lang, tynd selleristilk til pynt

Tilberedning:
Lav saft af 6-8 gulerødder i saftpresseren.
Saml blendertilbehøret. Kom gulerodssaft, grøntsager og spinat eller persille i blenderen og mix blandingen i 15-30 sekunder ved højeste hastighed. Tilsæt isterningerne og blend det hele i yderligere nogle få sekunder. Hæld shaken i høje glas og pynt med en lang, tynd selleristilk.

Gazpacho blanco.

Ingredienser til 4 portioner:

- 500 g grønne vindruer uden sten
- 2 agurker (ca. 750 g)
- 1 skalotteløg, skåret i småstykker
- 1 fed hvidløg, hakket
- ¼ tsk. salt
- ¼ tsk. hvid peber
- 5 dl. fedtfattig yoghurt
- 6-8 dråber Tabasco

Tilberedning:
Skyl druerne og fjern sten og stilke. Pres dem i saftpresseren og hæl saften op i en skål ell. lign.
Saml blendertilbehøret. Hæld druesaften i blenderglasset. Skræl agurkerne, del dem på langs i to dele og fjern kernerne. Skær agurkestykkerne i tykke skiver og kom dem op i blenderen med druesaften. Tilsæt skalotteløg, hvidløg, salt og peber og blend det hele kortvarigt.
Kom blandingen op i en skål og rør yoghurt og Tabasco i.
Tildæk skålen og afkøl suppen i køleskab i 30 minutter.
Serveres i store suppeskåle. Pynt: Agurkeskiver og halve vindruer.

Svenska

Juice Extractor and Blender Combination är en unik kombination av mixer och råsaftcentrifug i en enda apparat. Med mixern kan du göra härliga och hälsosamma drinkar, soppor och såser. Med råsaftcentrifugen kan du göra smakfulla frukt- och grönsaksjuicer efter din egen smak i 100% ren natursaft.

Juice Extractor and Blender Combination är enkel att använda och lätt att göra ren, speciellt om du följer anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Viktigt

Allmänt

- **Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna innan apparaten börjar användas! Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!**
- **Före användning skall du kontrollera att uppgiften om spänning (V = Volt) som finns angiven på apparaten överensstämmer med den aktuella nätspänning. Om inte, vänd dig till inköpsstället.**
- **Låt inte barn hantera apparaten.**
- **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång.**
- **Använd aldrig delar eller tillbehör som inte uttryckligen rekommenderas av Philips. Din garanti upphör och Philips ansvarar inte för skador som uppstår i samband med användning av andra delar eller tillbehör.**
- **Diska aldrig apparaten eller dess tillbehör i diskmaskin.**
- **Använd inte apparaten om sladden, stickproppen eller andra delar är skadade.**
- **Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg eller särskilda delar krävs.**

Mixern

- **Kontrollera att knivenheten är korrekt monterad i mixerbägarens botten innan du börjar använda apparaten. Följ anvisningarna i avsnittet om mixerns förberedelser.**
- **Undvik spill. Fyll aldrig ovanför bägarens max-indikering (1,5 liter). Sätt alltid proppen i bägarens lock innan du börjar använda apparaten.**
- **Fyll inte mixern med ingredienser som är varmare än 80°C.**
- **Stoppa aldrig ned fingrarna eller något föremål i bägaren medan mixern är igång! Använd en skrapa om du måste peta ned ingredienser från bägarens innervägg. Stäng alltid av apparaten och låt kniven stanna fullständigt innan du börjar skrapa.**
- **Lossa aldrig bägaren från motorenheten medan mixern är igång.**

Råsaftcentrifugen

- **Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen och använd aldrig något verktyg, såsom gaffel, kniv, sked eller skrapa, för att trycka ned ingredienserna i mataröppningen. Använd endast den medföljande påmataren.**
- **Låt rivaren/silen stanna fullständigt innan du lossar locklåset och öppnar locket.**
- **Råsaftcentrifugens alla delar måste vara korrekt monterade, annars ser den inbyggda säkerhetsbrytaren till att mixern inte kan starta. Det är därför viktigt att du noggrant följer instruktionerna i denna bruksanvisning.**

Beskrivning fig 1

- **A Drivaxel**
- **B Motorenhet**
- **C Till/från hastighetsväljare med två hastigheter och momentläge (M)**
- **D Förvaringsutrymme för nätsladden**
- **E Snabbrengöringsknapp**

Mixern

- **F Propp**
- **G Lock**
- **H Mataröppning**
- **I Pip**
- **J Bägare**
- **K Tätningsring av gummi**
- **L Knivenhet**

Råsaftcentrifugen

- **M Påmatare**
- **N Mataröppning**
- **O Lock**
- **P Rivare/Sil**
- **Q Behållare för restmassa**
- **R Locklås**
- **S Saftbägare**
- **T Rengöringsborste**

Den inbyggda säkerhetsbrytaren

Apparaten är försedd med en inbyggd säkerhetsbrytare som ser till att apparaten inte fungerar om bägaren, råsaftcentrifugen eller deras lock har monterats felaktigt eller inte monterats alls.

Observera att bägaren, råsaftcentrifugen eller deras lock inte får användas som strömbrytare för att koppla på eller stänga av apparaten.

Mixern

Förberedelser

- Diska alla lösa delar innan du använder dem för första gången, se under "Rengöring".
- Lägg tätningsringen (K) runt kanten på knivenheten, fig 2.
- Montera knivenheten i bägaren (J) genom att vrida knivenheten som pilen visar i fig 3. Se till att den sitter fast ordentligt.
- Sätt den hopmonterade bägaren på motorenheten genom att vrida moturs som pilen visar i fig 4. Var försiktig så du inte vrider för hårt i bägarens handtag!
- Häll ingredienserna i bägaren och tryck på locket (G), fig 5.
- Tryck ned proppen (F) i locket och vrid fast den som pilen visar i fig 6.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.

När du skall ta isär mixern utför du momenten i omvänd ordning och i motsatt riktning.

Så här använder du mixern

- Kontrollera att locket är korrekt påsatt och att stickproppen sitter i vägguttaget.
- Kör igång maskinen genom att ställa hastighetsväljaren i det läge som är lämpligt för de ingredienser du skall bearbeta, fig 7:
  1 för lätt bearbetning av i huvudsak flytande ingredienser, exempelvis mjölkchoklad;
  2 för tyngre bearbetning i huvudsak fastare ingredienser.
- • Om du inte är säker på vilken hastighet du skall ha kan du alltid välja den högsta hastigheten (läge **2**).
- Om du bara vill köra en liten stund väljer du momentläget (**M**) och släpper nästan genast. Upprepa detta så många gånger som du tycker att det behövs.
- Motorn är avstängd när hastighetsväljaren står i läge **O**.

Tips

- Flytande ingredienser, exempelvis olja till majonnäs, kan doseras ned i bägaren genom proppen medan motorn går.
- Genom öppningen i locket kan du tillsätta ingredienser medan motorn är igång, fig 8.
- Ju längre du mixar (upp till maximalt 3 minuter) ju finare blir resultatet. Torra ingredienser får inte mixas mer än en minut.
- Skär ned kött och andra fasta ingredienser i små bitar innan du lägger ned dem i mixern.
- Fasta ingredienser blir bäst om man kör lite åt gången.
- Om mixern inte arbetar ned ingredienserna tillräckligt snabbt stänger du av maskinen och:
  - kör några korta perioder i momentläget (**M**) eller;
  - med en skrapa tar ned ingredienser som fastnat på bägarens insida eller;
  - tömmer ut en del av innehållet i bägaren.
  Se upp för de vassa knivarna!
- Skall du hacka istärningar, släpp ned dem på de roterande knivarna genom öppningen i locket.
- Skall du göra tomatjuice skär du ned tomaterna i fyra bitar och släpper dem på de roterande knivarna genom öppningen i locket.

Råsaftcentrifugen

Förberedelser

- Diska alla lösa delar innan du använder dem för första gången, se under “Rengöring”.
- Montera behållaren för restmassa (Q) på motorenheten och vrid den moturs som pilen visar i fig 9. Se till att den sitter fast ordentligt.
- Sätt i rivaren/silen (P), fig 10.
- Sätt locket (O) på plats och **sätt fast locklåset (R) genom att slutligen trycka det nedåt**, fig 11 a,b,c,d. Se till att låset kommer på motorenhetens högra sida. Kontrollera att locket är korrekt monterat och sitter fast ordentligt.
- Sätt saftbägaren (S) på plats, fig 12.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.

• **När du skall ta isär mixern** utför du momenten i omvänd ordning och i motsatt riktning. Alltså **först lossar du locklåset** sedan tar du bort locket och rivaren/silen och slutligen behållaren för restmassa.

Så här använder du råsaftcentrifugen

- Tvätta frukten och/eller grönsakerna och skär dem i bitar som passar i mataröppningen.
- Starta råsaftcentrifugen. Vi råder dig att välja hastighetsläge **1** till flertalet frukttyper. Däremot bör du välja läge **2** för rödbetor och kokos (kokoskött är mycket hårt).
- Lägg fruktbitarna i mataröppningen och tryck ner dem försiktigt med påmataren, fig 13 a,b. Använd inte för stor kraft, det kan försämra resultatet och även blockera den roterande rivaren/silen.

När det inte kommer ut mer saft ur apparaten:

- Stäng av apparaten (läge **O**) och vänta tills rivaren/silen har stannat fullständigt.
- Tag bort saftbägaren, fig 15.
- Drick fruktsaften omedelbart. Om den får stå så att luft kommer åt den, försämras näringsinnehåll och smak snabbt.
  Om du vill spara saften, ställ in den i kylskåp i en behållare med tättslutande lock i högst 24 timmar.
- Sätt tillbaka saftbägaren i råsaftcentrifugen och koppla på igen om du vill fånga de sista dropparna saft ned i saftbägaren.

När behållaren för restmassa är full:

- Stäng av apparaten (läge **O**) och vänta tills rivaren/silen har stannat fullständigt.
- Lossa locklåset och ta bort locket, fig 14.
- Tag bort rivaren/silen, fig 16.
- Tag bort behållaren för restmassa från motorenheten genom att vrida behållaren medurs, fig 17.
- Töm behållaren för restmassa, fig 18.
- Rengör rivaren/silen.
- Sätt ihop råsaftcentrifugen igen och fortsätt centrifugeringen.

När saftbägaren är full:

- Stäng av apparaten (läge **O**) och vänta tills rivaren/silen har stannat fullständigt.
- Tag bort saftbägaren och töm den, fig 15.
- Saftbägaren rymmer maximalt 7 dl.

Tips

- Använd alltid färsk frukt eller grönsaker eftersom färska råvaror innehåller mest saft.
- Speciellt rekommenderas äpplen, morötter, gurka, tomat, apelsin, druvor, ananas, melon, spenat och rödbetor.
- Stärkelserika frukter såsom bananer, papaya, avocado, fikon och mango skall inte centrifugeras i råsaftcentrifug. Använd mixern till dessa frukter.
- Det är inte nödvändigt att ta bort tunna skal och kärnor. Endast tjocka skal på t ex apelsiner, ananas, äpplen och råa rödbetor måste tas bort.
- Blad och stjälkar från t ex sallad kan centrifugeras i denna råsaftcentrifug.
- För att undvika att juice från citrusfrukter blir besk, skala och tag bort den vita hinnan på t ex apelsiner, citroner, mandariner och grapefrukt.
- Äppelsaft blir fort brunaktig. Några droppar citronsaft fördröjer denna process.
- Restmassan av t ex morötter, rödbetor, kål och spenat kan användas som bas till soppa och såser. Koka restmassan med kryddor och buljong. Mosa den kokta restmassan med hjälp av mixern. Använd tomatrestmassa för att göra tomatpuré.
- Prova kombinationer av saft t ex: äpplen och morötter, apelsin och vindruvor, ananas och grapefrukt, rödbetor och morötter, morötter med melon och äpple med apelsin.

Rengöring

Allmänt

- Apparaten eller dess delar får ej diskas i diskmaskin.
- Stäng av motorn och drag ut stickproppen ur vägguttaget före rengöringen.
- Spola eller doppa aldrig motorenheten i vatten. Den kan torkas av med en väl urvriden fuktig trasa. Du kan använda diskmedel om så behövs. Använd aldrig skurpulver, skrubbsvamp, stålull eller liknande och aldrig aceton, sprit eller andra starka lösningsmedel eller vätskor.
- De delar som varit i kontakt med matvaror diskas snarast i varmt vatten med diskmedel.

Rengöring av mixern

- Sätt ihop mixern (se avsnittet om mixerns förberedelser). Häll varmt vatten med lite diskmedel i bägaren. Sätt på locket och proppen.
- Tryck några gånger på snabbrengöringsknappen “Quick Clean”.
- Drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Tag bort locket, proppen, bägaren och knivenheten och skölj dem med rent varmt vatten.
- Vill du rengöra mixern mer noggrant, tag bort knivenheten och rengör alla delarna separat Var försiktig med de vassa eggarna på knivarna!

Rengöring av råsaftcentrifugen

- Slå ifrån och dra ut stickkontakten ur vägguttaget före en rengöring.
- Ta av locket, bägaren och silen. Skölj av dem direkt efter användningen.
- Du kan använda borsten till rengöring av silen.

Recept Juice Extractor and Blender Combination

Juice Extractor and Blender Combination är en apparat med vilken du kan experimentera i det oändliga för att prova olika typer av recept. Du kan göra utsökta juicer, drinkar, soppor och såser på i stort sett ingen tid alls. För att ge dig en uppfattning om möjligheterna, har vi inkluderat ett antal recept vilka utan tvivel kommer att bli succé. Vi önskar dig mycket nöje i experimenterandet med din nya Juice Extractor and Blender Combination!

Användning av grönsaks-/fruktmassa från råsaftcentrifugen:

Välsmakande kaka

Ingredienser:

250 g	grönsaksmassa (särskilt lämpligt är kål, selleri eller rotselleri, tomater, morötter, lök, paprika, purjolök, spenat och fänkål)
100 g	ströbröd
2	ägg
2 msk	tomatketchup
1 msk	hackad gröna kryddor (t ex persilja/gräslök)
2 tsk	sambal olek
50 g	riven lagrad ost
	salt
	peppar
50 g	smör

Tillredning:
Rör ned tomatketchup, hackade kryddor, sambal olek och ost i grönsaksmassan. Häll massan i en skål och blanda i ströbröd, ägg, lite salt och peppar. Gör 4 - 5 platta kakor av blandningen. Värm smöret i en stekpanna och stek kakorna på medelvärme. Stek dem ca 5 minuter på vardera sidan tills de är bruna och genomstekta. Servera dem hetta.

Äppelpannkakor

Ingredienser:

150 g	äppelmassa
150 g	extra fint mjöl med bakpulver
2	ägg
ca 1 dl	mjölk
50 g	russin
50 g	torkade aprikoser, skurna i bitar
	smör
	socker och kanel efter smak

Tillredning:
Rör ned mjölet med bakpulvret samt äggen i äppelmassan. Tillsätt tillräckligt mycket mjölk för att göra en fast blandning. Blanda aprikoser och russin i blandningen. Värm lite smör i stekpannan. Lägg kulor av blandningen i stekpannan med ett litet avstånd från varandra. Platta ut blandningen till pannkakor och stek dem på medelvärme på bägge sidor till dess de är gyllengula och genomstekta. Servera pannkakorna varma eller kalla, strö på socker och kanel efter smak.

Färsk juice

Vitamindrink

Ingredienser för tre glas:

1	mango
1	banan
	juice av 1 äpple (tvättat), 1 kiwifrukt och 1 apelsin
2 tsk	honung (eller mer, efter smak)
300 ml	mjölk

Tillredning:
Skala kiwifrukt och apelsin. Kör dem i råsaftcentrifugen tillsammans med äpplet. Skala mango och banan mixa dem i mixern tillsammans med fruktjuicen, honung och mjölk till en delikat drink!
Tips: ersätt mjölk med yoghurt eller något liknande för att göra en smakrik och nyttig dessert.

Iskall dryck för en tropisk dag

Ingredienser för två glas:

½	ananas
2	äpplen
1	blodröd grapefrukt
isbitar	(ca 2 fulla glas)

Tillredning:
Skär ren ananas och skala grapefrukt, skölj äpplena och skär allt i bitar. Kör dem i råsaft-centrifugen, spara fruktjuicen.
Montera mixern och häll iskuberna i bägaren. Krossa iskuberna på högsta hastighet och tillsätt frukten. Du får en utsökt, iskall och läskande fruktdryck som släcker din törst!

Vegetarisk dryck

Ingredienser för ett stort glas:

200 ml	morotsjuice
½	stjälk selleri, skuren i bitar
1	medelstor tomat, skalad och skuren i bitar
½	liten grön eller rödpeppar, skuren i bitar
	en handfull fräsch spenat eller flera kvistar persilja
2 eller 3	isbitar
1	lång, smal stjälk av selleri till garnering

Tillredning:
Kör 6 till 8 morötter i råsaftcentrifugen.
Montera mixern. Häll i morotsjuicen, grönsakerna och spenaten eller persiljan i bägaren och mixa i 15 till 30 sekunder på maximal hastighet. Tillsätt isbitarna och mixa ytterligare några sekunder. Häll blandningen i ett högt glas och garnera med en lång smal stjälk av selleri.

Gazpacho blanco

Ingredienser för portioner:

500 g	kärnfria vita vindruvor
2	gurkor (ca 750 g)
1	schalottenlök, skuren i bitar
1	vitlöksklyfta, hackad
¼ tsk	salt
¼ tsk	vitpeppar
500 ml	yoghurt med låg fetthalt
6 - 8	droppar Tabasco

Tillredning:
Tvätta vindruvorna och avlägsna stjälkarna. Kör dem i råsaftcentrifugen, spara juicen. Montera mixern. Häll juicen i bägaren. Skala gurkan, dela den på längden och avlägsna kärnorna. Skär gurkan i tjocka skivor och lägg dem i bägaren tillsammans med juicen. Tillsätt schalottenlök, vitlök, salt och peppar, kör mixern kort stund. Häll blandningen i en skål och rör ner yoghurt och tabasco. Kyl soppan genom att täcka skålen och placera den i kylskåpet ca 30 minuter. Servera soppan i stora soppskålar, garnera med gurkskivor och halva vindruvor.

Suomi

Juice Extractor and Blender Combination. on yhdistetty tehosekoitin ja mehulinko. Tehosekoittimella voit tehdä herkullisia, terveellisiä juomia, keittoja ja kastikkeita. Mehulingolla voit valmistaa hedelmistä ja kasviksista täysmehuja oman makusi mukaan.

Juice Extractor and Blender Combination. on hyvin helppo puhdistaa ja sitä on helppo käyttää noudattamalla tämän vihkosen ohjeita.

Tärkeää

Yleistä

- **Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.**
- **Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.**
- **Älä jätä laitetta lasten ulottuville.**
- **Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.**
- **Älä käytä muita kuin Philipsin suosittelemia tarvikkeita tai osia. Takuu ei korvaa mahdollisia vahinkoja, jos tällaisia tarvikkeita tai osia on käytetty.**
- **Älä pese laitetta tai sen osia astianpesukoneessa.**
- **Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on vahingoittunut.**
- **Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.**
- **Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.**
- **Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.**
- **Älä taivuta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.**
- **Laitetta ei saa käyttää, jos sen käynnistyskytkin on rikkoutunut.**
- **Älä upota laitetta veteen.**
- **Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.**
- **Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.**
- **Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta, aina kun laitetta ei käytetä.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen hoito- ja puhdistustoimenpiteitä.**
- **Varo laitteen terää (teriä), pyöriviä osia, jotka voivat aiheuttaa vammoja.**

Tehosekoitin

- **Varmista, että terä on kunnolla paikallaan tehosekoittimen kannun pohjassa, ennen kuin käynnistät laitteen (noudata käyttöohjeen kohdan Tehosekoittimen kokoaminen ohjeita).**
- **Nesteiden vatkaaminen ja sekoittaminen: älä ylitä kannuun merkittyä enimmäismäärää osoittavaa viivaa (1,5 l).**
- **Sulje tulppa aina ennen käynnistystä.**
- **Älä laita kannuun yli 80°C kuumempia aineita.**
- **Älä työnnä kannuun sormia tai esim. kaavinta moottorin käydessä. Tarvittaessa voit irrottaa reunoihin tarttuneet aineet kaapimella, kun olet ensin pysäyttänyt tehosekoittimen.**
- **Älä irrota kannua tehosekoittimen käydessä.**

Mehulinko

- **Älä työnnä sormia tai ruokailuvälineitä syöttösuppiloon. Paina aineita vain tähän tarkoitetulla syöttöpainimella.**
- **Anna siiviläraastimen pysähtyä kokonaan, ennen kuin aukaiset salvan ja avaat kannen.**
- **Sisäänrakennettu turvakytkin estää käynnistymisen, jos mehulingon kaikki osat eivät ole oikein paikallaan. Noudata siis tämän vihkosen ohjeita huolellisesti!**

Laitteen osat (kuva 1)

- **A** **Akseli**
- **B** **Runko**
- **C** **Nopeudenvalitsin**
  kaksi nopeutta ja pitoasento (M)
- **D** **Johtopesä**
- **E** **Pikapuhdistuspainike**

Tehosekoitin
- **F** **Tulppa**
- **G** **Kansi**
- **H** **Kannen täyttöaukko**
- **I** **Kaatonokka**
- **J** **Kannu**
- **K** **Kumitiiviste**
- **L** **Terä**

Mehulinko
- **M** **Syöttöpainin**
- **N** **Syöttösuppilo**
- **O** **Kansi**
- **P** **Siiviläraastin**
- **Q** **Jäteastia**
- **R** **Salpa kannen sulkemista varten**
- **S** **Mehuastia**
- **T** **Puhdistusharja**

Turvakytkin

Sisäänrakennettu turvakytkin estää laitteen käynnistämisen, ellei tehosekoittimen kannua, mehulinkoa tai näiden kansia ole asetettu kunnolla tai lainkaan paikalleen.
Huomaa. Älä käytä kannua, mehulinkoa tai niiden kansia laitteen käynnistämiseen ja pysäyttämiseen!

Tehosekoitin

Kokoaminen

- Pese kaikki irrotettavat osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohtaa Puhdistus.)
- Aseta tiiviste (K) terän reunaan (kuva 2).
- Kiinnitä terä kannuun (J) kiertämällä (kuva 3).
- Aseta kannu rungon päälle ja kierrä kiinni vasemmalle (kuva 4). Älä paina kannun kahvaa liian kovaa.
- Paina kansi (G) kannun päälle, sen jälkeen kun olet mitannut aineet kannuun (kuva 5).
- Laita tulppa (F) kanteen ja kierrä kiinni kunnolla (kuva 6).
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- • Irrota osat toisistaan päinvastaisessa järjestyksessä.

Tehosekoittimen käyttö

- Ennen kuin käynnistät laitteen, tarkista että se on yhdistetty pistorasiaan ja että kannu on oikein paikallaan.
- Valitse sekoitettaville aineille sopiva nopeus (kuva 7):
  1 kun sekoitat nestemäisiä aineita, esim. kaakaojuoma.
  2 kun sekoitat pääasiassa kiinteitä aineita.
- • Ellet ole varma sopivasta nopeudesta, voit aina käyttää suurinta nopeutta (nopeutta **2**).
- Kun haluat käyttää laitetta lyhyinä sykäyksinä valitulla nopeudella, käännä valitsin pitoasentoon **M** ja vapauta saman tien. Toista tämä niin monta kertaa kuin on tarpeen.
- Moottori pysäytetään asettamalla valitsin asentoon **O**.

Vinkkejä

- • Nestemäisiä aineita (esim. öljy) voidaan lisätä kannuun tulpan pienen aukon kautta moottorin käydessä.
- • Kannessa olevan aukon kautta kannuun voidaan lisätä aineita moottorin käydessä (kuva 8).
- • Mitä pidempään annat laitteen käydä (enintään 3 minuuttia), sitä hienompi on yleensä lopputulos. Kuivia aineita ei saa hienontaa yli yhtä minuuttia.
- • Leikkaa liha tai muut kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen kannuun laittamista.
- • Kiinteät aineet on hienonnettava pieninä annoksina.
- • Ellei hienontaminen käy tarpeeksi nopeasti, pysäytä moottori ja
  - käytä muutama kerta pitoasentoa **M**, tai
  - katkaise laitteesta virta ja sekoita aineita kaapimella,
  tai
  - kaada osa aineista pois kannusta.
- • Kun murskaat jääpaloja, pudota jääpalat kannen aukon kautta moottorin käydessä.
- • Kun teet tomaattimehua, leikkaa tomaatit neljään osaan ja pudota lohkot kannen aukon kautta moottorin käydessä.

Mehulinko

Kokoaminen

- Pese kaikki irrotettavat osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohtaa Puhdistus.)
- Aseta jäteastia (Q) rungolle ja kierrä kiinni vasemmalle (kuva 9).
- Laita siiviläraastin (P) paikalleen (kuva 10).
- Aseta kansi (O) ja ***sulje salpa (R) painamalla alaspäin (kuvat 11 a, b, c, d).*** Varmista, että salpa on rungon oikealla puolella. Tarkista, että

kansi on oikein paikallaan ja kiinnitetty.
- Laita mehuastia (S) paikalleen (kuva 12).
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

- Irrota osat toisistaan päinvastaisessa järjestyksessä. Siis avaa ensin salpa, poista kansi ja siiviläraastin ja lopuksi valkoinen jäteastia.

Mehulingon käyttö
- Pese hedelmät ja/tai kasvikset hyvin ja leikkaa syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi.
- Käynnistä laite. Useimmille hedelmille sopii nopeus **1**. Kuitenkin punajuurille ja kookoksen hedelmälihalle on syytä valita nopeus **2**.
- Laita palat syöttösuppiloon ja paina kevyesti syöttöpainimella (kuvat 13 a, b). Älä paina liikaa, muuten tulos on huonompi ja pyörivä siiviläraastin saattaa jopa juuttua paikalleen.

Kun mehua ei enää valu:
- Katkaise laitteen toiminta (asento **O**) ja odota, kunnes siiviläraastin on täysin pysähtynyt.
- Nosta mehuastia pois (kuva 15).
- Juo mehu heti kun se on valmista. Pidempiaikainen kosketus ilman kanssa heikentää mehun ravintoarvoa ja makua. Jos haluat säilyttää mehua, laita se suljetussa astiassa heti jääkaappiin. Älä säilytä mehua yli 24 tuntia.
- Jos haluat talteen viimeisetkin mehupisarat, laita mehuastia takaisin paikalleen ja käynnistä mehulinko uudelleen.

Kun jäteastia on täynnä:
- Katkaise laitteen toiminta (asento **O**) ja odota, kunnes siiviläraastin on täysin pysähtynyt.
- Avaa salpa ja poista kansi (kuva 14).
- Poista siiviläraastin (kuva 16).
- Irrota jäteastia rungosta kiertämällä sitä oikealle ja nosta pois (kuva 17).
- Tyhjennä jäteastia (kuva 18).
- Puhdista siiviläraastin.
- Kokoa osat takaisin ja käynnistä uudelleen.

Kun mehuastia on täynnä:
- Katkaise virta (asento **O**) ja odota, kunnes siiviläraastin on täysin pysähtynyt.
- Poista mehuastia (kuva 15) ja tyhjennä se.
- Mehuastian maksimivetoisuus on 700 ml.

Vinkkejä

- Käytä aina tuoreita vihanneksia ja kypsiä hedelmiä, koska niistä tulee enemmän mehua.
- Erityisen suositeltavia ovat ananas, punajuuri, omena, kurkku, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti, appelsiini ja greippi.
- Runsaasti tärkkelystä sisältäviä hedelmiä, kuten banaani, papaya, avokado, viikuna ja mango, ei kannata käsitellä mehulingossa. Näille sopii tehosekoitin.
- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Ainoastaan esim. appelsiinin, ananaksen, raa'an punajuuren paksu kuori on poistettava.
- Esim. salaatin lehdet ja varret kannattaa kiertää nippuun ennen syöttösuppiloon työntämistä.
- Sitrushedelmistä on syytä poistaa myös kuoren valkoinen nahka, ettei mehusta tule kitkerää.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Muutama pisara sitruunamehua hidastaa tummumista.
- Jätesosetta voidaan käyttää keittojen, kastikkeiden, hillojen, jäätelön ja jälkiruokien valmistuksessa. Keitä jätesose ja hienonna tehosekoittimella. Tomaatin jätesosetta voi käyttää pastaruokiin.
- Kokeile erilaisia mehuyhdistelmiä: omenaa ja porkkanaa, ananasta ja greippiä, porkkanaa ja punajuurta, porkkanaa ja melonia, omenaa ja appelsiinia.

Puhdistus

Yleistä
- Älä pese laitetta tai sen osia astianpesukoneessa.
- Runko puhdistetaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen! Älä käytä naarmuttavia tai alkoholia yms. sisältäviä puhdistusaineita.
- Puhdista ruokien kanssa kostetuksissa olleet osat heti käytön jälkeen.

Tehosekoittimen puhdistus
- Kokoa kannu (katso kohtaa Tehosekoittimen kokoaminen). Kaada kannuun lämmintä vettä ja hieman pesuainetta. Sulje kansi ja tulppa.
- Puhdista kannu painamalla pikapuhdistuspainiketta muutama kerta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Poista kansi, tulppa, kannu ja terä ja huuhtele ne lämpimällä vedellä.
- Jos haluat puhdistaa tehosekoittimen perusteellisesti, irrota terä ja puhdista kaikki osat erikseen. Ole varovainen: terän reunat ovat hyvin terävät!

Mehulingon puhdistus

- Katkaise virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Poista kansi, jäteastia ja siiviläraastin. Huuhtele ne heti käytön jälkeen.
- Voit käyttää harjaa siiviläraastimen puhdistamiseen.

Oikeus muutoksiin varataan.

Ruoka- ja juomaohjeita

Juice Extractor and Blender Combination. on yhdistetty tehosekoitin ja mehulinko. Voit kokeilla kaikenlaisia ohjeita.Tehosekoittimella voit tehdä herkullisia, terveellisiä juomia, keittoja ja kastikkeita. Mehulingolla voit valmistaa hedelmistä ja kasviksista täysmehuja oman makusi mukaan. Tässä muutama ohje malliksi. Hauskoja kokeiluhetkiä uuden Juice Extractor and Blender Combination:n seurassa.

Käytetään mehulingon kasvis- tai hedelmäjätettä:

Kasvisohukaiset

8 - 10 kpl

2	munaa
1 dl	maitoa
½ dl	korppujauhoja
3 dl	kasvissosetta (esim. porkkanaa, lanttua, selleriä, palsternakkaa)
1 dl	purjo- tai kevätsipulisilppua
1 tl	suolaa
1 tl	valkosipulista yrttiseosta
½ dl	vehnäjauhoja
2 dl	juustoraastetta
	Paistamiseen: öljyä tai margariinia

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää joukkoon maito ja korppujauhot. Anna seoksen turvota n. 5 min. Lisää seokseen kasvissose, sipulisilppu, mausteet, vehnäjauhot ja juustoraaste. Sekoita tasaiseksi. Paista taikinasta ohukaispannulla miedolla lämmöllä ohuita pihvejä.

Omenapannukakut

3 dl	maitoa
2	munaa
3 rkl	sokeria
n. 2 dl	vehnäjauhoja
150 g	omenajätettä
50 g	rusinoita
50 g	kuivattuja aprikooseja, pieneksi paloiteltuina
1 rkl	öljyä
	Paistamiseen: öljyä tai margariinia

Sekoita maidon joukkoon kaikki loput aineet. Vatkaa taikina tasaiseksi kierrevatkaimella. Jos mahdollista, anna taikinan turvota ½ tuntia ennen paistamista.
Paista pannukakut ohukaispannulla molemmin puolin kauniin ruskeiksi.
Tarjoa omenapannukakut sokerin ja kanelin kera.

Tuoremehut

Vitamiinijuoma
3 - 4 lasillista

1	omena
1	kiivi
1	appelsiini
1	kypsä mango
1	banaani
n. 2 tl	hunajaa tai sokeria
3 dl	maitoa

Kuori ja paloittele hedelmät. Kokoa mehulinko. Linkoa omenasta, kiivistä ja appelsiinista mehu. Irrota mehulinko ja aseta tehosekoitin paikoilleen. Laita tehosekoittimeen mehu, mango ja banaani paloiteltuina. Lisää hunaja tai sokeri sekä maitoa. Sekoita herkulliseksi juomaksi aamu- tai välipalaksi.
Vinkki: Maukkaan jälkiruoan saat, jos korvaat maidon rahkalla tai maustamattomalla jogurtilla.

Jääkylmä juoma hellepäivää varten

2 - 3 lasillista

½ tuore	ananas tai
4	säilykeananasrengasta
2	omenaa
1	verigreippi
	jääpaloja

Kuori ja paloittele hedelmät. Kokoa mehulinko ja linkoa hedelmistä mehu. Kokoa tehosekoitin ja laita jääpalat tehosekoittimeen. Murskaa jääpalat suurimmalla nopeudella. Lisää hedelmämehu ja sekoita vielä hetki. Herkullinen juoma vie janon nopeasti.

Kasvispirtelö

1 suuri annos

2 dl	porkkanamehua
½	sellerinvartta, paloiteltuna
1	keskikokoinen tomaatti, kuorittuna ja paloiteltuna
½	pientä punaista tai vihreää paprikaa, paloiteltuna
	pieni kourallinen tuotetta pinaattia tai useita persiljanoksia
2 tai 3	jääpalaa
1	pitkä, ohut sellerinvarsi koristeluun

Laita mehulinkoon 6 - 8 porkkanaa.
Kokoa tehosekoitin. Laita kannuun porkkanamehu, kasvikset ja pinaatti tai persilja ja sekoita 15 - 30 sekuntia suurimmalla nopeudella. Lisää jääpalat ja sekoita vielä muutama sekunti. Kaada juoma korkeaan lasiin ja laita koristeeksi pitkä, ohut sellerinvarsi.

Gazpacho blanco

4 annosta

500 g	vihreitä viinirypäleitä
2	kurkkua (noin 750 g)
1	salottisipuli, paloiteltuna
1	valkosipulinkynsi, hienonnettuna
¼ tl	suolaa
¼ tl	valkopippuria
500 g	maustamatonta jogurttia
6 - 8	pisaraa tabascokastiketta

Pese viinirypäleet, halkaise ja poista siemenet. Laita viinirypäleet mehulinkoon ja ota mehu talteen.
Kokoa tehosekoitin. Laita viinirypälemehu tehosekoittimeen. Kuori kurkku ja leikkaa se paloiksi ja lisää palat viinirypälemehuun tehosekoittimeen.
Lisää salottisipuli, valkosipuli, suola ja pippuri ja käynnistä laite hetkeksi. Kaada seos kulhoon ja sekoita siihen jogurtti ja tabascokastike.
Jäähdytä keittoa peitettynä jääkaapissa 30 minuuttia.
Tarjoa keitto laakeista keittomaljoista koristeltuna kurkkuviipaleilla ja viinirypäleen puolikkailla.

Ελληνικά

Juice Extractor and Blender Combination είναι ένας μοναδικός συνδιασμός μπλέντερ και αποχυμωτή σε μία συσκευή. Με το μπλέντερ μπορείτε να ετοιμάζετε νόστιμα, υγιεινά κοκτέιλ, σούπες και σάλτσες.

Σημείωση:
Με τον αποχυμωτή μπορείτε να κάνετε 100% φυσικό χυμό από φρούτα και λαχανικά της αρεσκείας σας.
Η συσκευή αυτή είναι πολύ εύκολη στη χρήση αν διαβάσετε πρώτα τις παρακάτω οδηγίες.

Σημαντικό

Γενικά

- **Διαβάστε τις οδηγίες σε συνδιασμό με τις αντίστοιχες εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**
- **Για την αποφυγή βλάβης, ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή είναι ίδια με την τάση της περιοχής σας πριν την συνδέσετε στην πρίζα του τοίχου.**
- **Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την συσκευή.**
- **Μην την αφήνετε να λειτουργεί χωρίς παρακολούθηση.**
- **Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή τμήματα της συσκευής που δεν προτείνονται από την Philips, για να μη χάσετε τα δικαιώματα που σας παρέχει η εγγύηση.**
- **Μη καθαρίζετε τη συσκευή ή τα εξαρτήματά της σε πλυντήριο πιάτων.**
- **Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τάσεως, το φις ή άλλο τμήμα της έχουν υποστεί βλάβη.**
- **Άν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέρει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.**

Μπλέντερ

- **Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα του μαχαιριού έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση της κανάτας του μπλέντερ πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή (ακολουθείστε τις παρακάτω σχετικές οδηγίες).**
- **Μη γεμίζετε την κανάτα περισσότερο από τη μέγιστη ένδειξη (1.5 l). Βάζετε πάντοτε το πώμα στο καπάκι της κανάτας πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.**
- **Μη βάζετε ποτέ στην κανάτα υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη από 80°C.**
- **Μη βάζετε ποτέ το χέρι σας ή αντικείμενα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αν χρειάζεται, βγάλτε με μια σπάτουλα την τροφή που έχει κολλήσει στα τοιχώματα της κανάτας, αφού την αποσυνδέσετε πρώτα από την πρίζα.**
- **Μην αποσυνδέετε ποτέ την κανάτα από το μοτέρ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.**

Αποχυμωτής

- **Μη βάζετε ποτέ το χέρι σας και/ή μαχαιροπήρουνα, σπάτουλα κ.λπ. στο στόμιο εισόδου της τροφής. Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης της τροφής που παρέχεται γι' αυτό τον σκοπό.**
- **Περιμένετε μέχρι να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται ο τρίφτης πριν χαλαρώσετε τον συνδετήρα και ανοίξετε το καπάκι.**
- **Επειδή η συσκευή έχει ενσωματωμένο μηχανισμό κλειδώματος ασφαλείας, θα λειτουργήσει μόνο αν έχετε συναρμολογήσει σωστά τα τμήματά της. Επομένως είναι σημαντικό να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του εντύπου.**

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- **A** **Άξονας οδηγός**
- **B** **Μονάδα μοτέρ**
- **C** **Επιλογέας ταχύτητας** δύο ταχυτήτων και ρύθμιση ταχύτητας (M) για στιγμιαία επεξεργασία
- **D** **Φύλαξη καλωδίου**
- **E** **Κουμπί Γρήγορου Καθαρισμού**

Μπλέντερ

- **F** **Πώμα**
- **G** **Καπάκι**
- **H** **Άνοιγμα** για πρόσθεση υλικών
- **I** **Στόμιο**
- **J** **Κανάτα**
- **K** **Πλαστικό δακτυλίδι εφαρμογής**
- **L** **Μονάδα μαχαιριών**

Αποχυμωτής

- **M** **Εξάρτημα ώθησης τροφής**
- **N** **Είσοδος τροφής**
- **O** **Καπάκι**
- **P** **Κόσκινο**
- **Q** **Δοχείο πολτού**
- **R** **Συνδετήρας** για στερέωση/χαλάρωση του καπακιού
- **S** **Κύπελο χυμού**
- **T** **Βουρτσάκι καθαρισμού**

Ενσωματωμένος μηχανισμός ασφαλείας

Χάρη στο μηχανισμό αυτό η συσκευή δεν λειτουργεί αν η κανάτα, ο αποχυμωτής ή τα καπάκια τους δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά ή δεν έχουν συναρμολογηθεί καθόλου.

Παρακαλούμε προσέξτε ότι δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ποτέ την κανάτα, τον αποχυμωτή ή τα καπάκια τους για να λειτουργείτε τη συσκευή (ON/OFF).

Μπλέντερ

Προετοιμασία

- Πλύνετε πρώτα όλα τα αποσπώμενα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. (Βλέπε «Καθαρισμός»).
- Βάλτε το πλαστικό δακτυλίδι εφαρμογής (K) γύρω από τα άκρα της μονάδας του μαχαιριού. (εικ. 2).
- Συνδέστε τη μονάδα του μαχαιριού στην κανάτα (J) στρέφοντάς την (εικ. 3).
- Μετά συνδέστε την κανάτα με την μονάδα του μαχαιριού στη μονάδα του μοτέρ στρέφοντάς την προς τα αριστερά (εικ. 4). Προσέξτε να μη πιέσετε πάρα πολύ τη λαβή της κανάτας.
- Αφού βάλετε τα υλικά στην κανάτα, βάλτε το καπάκι (G) στη θέση του πιέζοντάς το (εικ. 5).
- Βάλτε το πώμα (F) στο καπάκι και στρέψτε το μέχρι να στερεωθεί καλά (εικ. 6).
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου.
- Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ κάνετε τις παραπάνω ενέργειες αρχίζοντας από το τέλος και προς την αντίθετη κατεύθυνση.

Πως θα χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- Βεβαιωθείτε πρώτα ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ότι η κανάτα είναι στερεωμένη σωστά πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα για τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε (εικ. 7):
  1 για ελαφρή επεξεργασία κύριων υγρών υλικών. π.χ. γάλα σοκολάτα
  2 για πολύ επεξεργασία κύριων στερεών υλικών.
- • Αν δεν είστε βέβαιοι για την κατάλληλη ταχύτητα, μπορείτε να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη μεγαλύτερη ταχύτητα (ταχύτητα 2).
- Αν θέλετε να λειτουργείτε τη συσκευή μόνο για λίγες στιγμές, βάλτε τον επιλογέα ταχύτητας στο (M) και αφήστε τον ελεύθερο αμέσως. Κάντε το όσες φορές χρειάζεται.
- Για να σβήσετε το μοτέρ βάλτε τον διακόπτη στο (O).

Συμβουλές

- Μπορείτε να προσθέσετε υγρά υλικά (π.χ. λάδι) στην κανάτα, ενώ η συσκευή λειτουργεί από την οπή στο πώμα.
- Μπορείτε να προσθέτετε υλικό στην κανάτα, ενώ λειτουργεί το μοτέρ από το άνοιγμα στο καπάκι (εικ. 8).
- Όσο περισσότερο λειτουργεί η συσκευή (μεγ. 3 λεπτά) τόσο καλύτερη θα είναι η επεξεργασία. Όμως, δεν πρέπει να επεξεργάζεστε τα στεγνά υλικά περισσότερο από ένα λεπτό.
- Κόψτε το κρέας και τα άλλα στερεά υλικά σε κομμάτια πριν τα βάλετε στο μπλέντερ.
- Πρέπει να επεξεργάζεστε τα στερεά υλικά σε μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Αν η επεξεργασία δεν γίνεται αρκετά γρήγορα, σβήστε την (OFF) και:
  – βάλτε τον επιλογέα ταχύτητας στο M λίγες φορές ή
  – σβήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα ή
  – αδειάστε λίγα υλικά από την κανάτα

- Για να αλέσετε παγάκια, ρίξτε τα επάνω στα περιστρεφόμενα μαχαίρια από το άνοιγμα του καπακιού.
- Για να κάνετε τοματοχυμό, κόψτε τις τομάτες στα τέσσερα και ρίξτε τις επάνω στα περιστρεφόμενα μαχαίρια από το άνοιγμα του καπακιού.

Αποχυμωτής

Προετοιμασία

- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (βλέπε «Καθαρισμός»).
- Βάλτε το δοχείο πολτού (Q) στο μοτέρ και στρέψτε το προς τα αριστερά μέχρι να στερεωθεί καλά (εικ. 9).
- Τοποθετήσε τον τρίφτη (P) (εικ. 10).
- Τοποθετήστε το καπάκι (Q) και τέλος στερεώστε τον συνδετήρα (R) σπρώχνοντάς τον προς τα κάτω (εικ. 11 a, b, c, d). Βεβαιωθείτε ότι ο συνδετήρας είναι στη σωστή πλευρά του μοτέρ. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι σωστά στη θέση του.
- Βάλτε το κύπελο χυμού (S) στη θέση του (εικ. 12).
- Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα του τοίχου.

- Για την αποσυναρμολόγηση του αποχυμωτή, κάνετε τις παραπάνω ενέργειες αρχίζοντας από το τέλος και προς την αντίθεση κατεύθυνση.

Πως θα χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- Πλύνετε τα φρούτα και/ή λαχανικά και κόψτε τα σε κομμάτια για να μπορούν να μπουν μέσα.
- Ανάψτε τη συσκευή. Συνιστούμε να επιλέγετε την ταχύτητα 1 για τα περισσότερα είδη φρούτων. Όμως, διαλέγετε την ταχύτητα 2 για παντζάρια και καρύδα (πολύ σκληρά).
- Βάλτε τα κομμάτια στην είσοδο και σπρώξτε τα απαλά με το εξάρτημα (M) (εικ. 13 a, b). Μη πιέζετε πάρα πολύ το εξάρτημα γιατί μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα της επεξεργασίας ή και ακόμη να σταματήσει ο τρίφτης.

Αν δεν βγαίνει άλλος χυμός από τη συσκευή:

- Σβήστε την (θέση O) και περιμένετε μέχρι να σταματήσει τελείως το κόσκινο να περιστρέφεται.
- Πάρτε το κύπελο με το χυμό (εικ. 15).
- Πίνετε το χυμό αμέσως μόλις τον ετοιμάσετε. Αν τον αφήσετε εκτεθειμένο στον αέρα για λίγο, θα χάσει τη θρεπτική του αξία και τη γεύση του. Αν θέλετε να τον διατηρήσετε βάλτε τον σε κατάλληλα κλειστό δοχείο και φυλάξτε τον στο ψυγείο, όπου μπορείτε να τον διατηρήσετε για 24 ώρες το πολύ.
- Αν θέλετε να πάρετε και τις τελευταίες σταγόνες χυμού, βάλτε το κύπελο πίσω στη συσκευή και θέστε την πάλι σε λειτουργία.

Όταν το δοχείο πολτού γεμίσει:

- Σβήστε τη συσκευή (θέση O) και περιμένετε μέχρι ο τρίφτης να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.
- Χαλαρώστε τον συνδετήρα και βγάλτε το καπάκι (εικ. 14).
- Βγάλτε τον τρίφτη (εικ. 16).
- Αποσυνδέστε το δοχείο πολτού από το μοτέρ στρέφοντάς το προς τα δεξιά και βγάλτε το (εικ. 17).
- Αδειάστε το δοχείο πολτού (εικ. 18).
- Καθαρίστε τον τρίφτη.
- Συναρμολογείστε πάλι τον αποχυμωτή και θέστε τον σε λειτουργία.

Αν το κύπελο χυμού είναι γεμάτο:

- Σβήστε τη συσκευή (θέση O) και περιμένετε μέχρι ο τρίφτης να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.
- Βγάλτε το κύπελο χυμού (εικ. 15) και αδειάστε το.
- Το κύπελο χυμού χωρά 700 ml το πολύ.

Συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά γιατί περιέχουν περισσότερο χυμό.
- Τα πιο κατάλληλα για παραγωγή χυμού είναι ο ανανάς, παντζάρια, μήλα, αγγούρια, καρότα, σπανάκι, πεπόνια, ντομάτες, πορτοκάλια και φράουλες.
- Τα σφιχτά φρούτα που περιέχουν πολύ άμυλο όπως μπανάνες, παπάγιας, αβοκάντος, σύκα και μάγγο δεν είναι κατάλληλα για παραγωγή χυμού στον αποχυμωτή. Μπορείτε όμως να τα επεξεργαστείτε στο μπλέντερ.
- Αν χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε, ξεφλουδίστε μόνο αυτά που έχουν χοντρή φλούδα (π.χ. πορτοκάλια, ανανάς ή αμαγείρευτα παντζάρια).
- Μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε φύλλα, μαρουλόφυλλα κ.λπ. στον αποχυμωτή.
- Αν θέλετε να βγάλετε το χυμό από πορτοκάλια, λεμόνια, μανταρίνια ή γκρέιπφρουτ, ξεφλουδίστε τα πρώτα και μετά βγάλτε την άσπρη πέτσα που είναι από κάτω γιατί έχει πικρή γεύση.

- Ο χυμός από μήλα παίρνει καφετί χρώμα πολύ γρήγορα. Προσθέστε λίγες σταγόνες από λεμόνι για να μην αλλάξει χρώμα γρήγορα.
- Ο πολτός από καρότα, παντζάρια, λάχανο ή σπανάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν βάση για σούπες, σάλτσες, γλυκό του κουταλιού, επιδόρπιο, παγωτό κ.λπ. Βράστε τον πολτό και προσθέστε λίγα χορταρικά.
- Δουλέψτε τον πολτό στο μπλέντερ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ντοματοπολτό για να κάνετε πελτέ.
- Δοκιμάστε τους παρακάτω συνδιασμούς χυμών: μήλο/καρότο, πορτοκάλι/φράουλα, ανανάς/γκρέιπφρουτ, καρότο/παντζάρια, καρότο/λεμόνι και μήλο/πορτοκάλι.

Καθαρισμός

Γενικά

- Μη πλύνετε τη συσκευή ή τα τμήματα της στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μη βάζετε ποτέ το μοτέρ μέσα σε νερό. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ, αποξεστικά, οινόπνευμα κ.λπ.
- Καθαρίστε τα τμήματα που έχουν έλθει σε επαφή με την τροφή αμέσως μετά την χρήση.

Καθαρισμός του μπλέντερ

- Συναρμολογείστε το μπλέντερ σωστά (βλέπε «Προετοιμασία μπλέντερ»). Βάλτε λίγο χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων στην κανάτα. Τοποθετείστε το καπάκι και το πώμα.
- Πατήστε το κουμπί Γρήγορου Καθαρισμού μερικές φορές για να καθαρίσει η κανάτα τελείως.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βγάλτε το καπάκι, το πώμα, την κανάτα και τη μονάδα του μαχαιριού και καθαρίστε τα με καθαρό ζεστό νερό.
- Αν θέλετε να καθαρίσετε το μπλέντερ καλύτερα, βγάλτε τη μονάδα του μαχαιριού, και καθαρίσετε όλα τα μέρη χωριστά. Προσέξτε γιατί τα άκρα του είναι κοφτερά.

Καθαρισμός του αποχυμωτή

- Σβήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το βύσμα από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Αφαιρέστε το καπάκι, το δοχείο και το σουρωτήρι. Ξεπλύντε τα αμέσως μετά τη χρήση.
- YΜπορείτε να χρησιμοποιήσετε το βουρτσάκι για να καθαρίσετε το σουρωτήρι.

Συνταγές Juice Extractor and Blender Combination

Το Juice Extractor and Blender Combination είναι μια συσκευή που σας επιτρέπει να πειραματίζεστε ασταμάτητα και να δοκιμάζετε κάθε είδους συνταγή. Μπορείτε να ετοιμάσετε γευστικούς χυμούς, σούπες και σάλτσες σε ελάχιστο χρόνο. Για να σας δώσουμε μια ιδέα για τις δυνατότητες που προσφέρει η συσκευή, συμπεριλάβαμε στις οδηγίες μερικές συνταγές που θα έχουν σίγουρη επιτυχία. Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση δοκιμάζοντας το νέο σας Juice Extractor and Blender Combination!

Χρησιμοποιώντας πολτό λαχανικών/φρούτων από τον αποχυμωτή:

Γευστικά πιτάκια

Υλικά:

250 γραμ.	πολτός λαχανικών (εξαιρετικά κατάλληλα για την περίσταση είναι: το λάχανο, το σέλινο ή σελινόριζα, τομάτες, καρότα, κρεμμύδια, πιπεριές, πράσα, σπανάκι και μάραθο)
100 γραμ.	ψίχα ψωμιού
2	αυγά
2 κ.γλ.	κέτσαπ τομάτας
1 κ.γλ.	ψιλοκομμένα πράσινα μυρωδικά (π.χ. μαϊντανός/φρέσκο κρεμμυδάκι)
50 γραμ.	φρέσκο τυρί
	αλάτι
	πιπέρι
50 γραμ.	βούτυρο

Προετοιμασία:
Ανακατέψτε το κέτσαπ τομάτας, τα ψιλοκομμένα μυρωδικά και το τυρί μαζί με τον πολτό των λαχανικών. Βάλτε τον πολτό μέσα σε μπολ μαζί με την ψίχα του ψωμιού, τα αυγά, λίγο αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε. Φτιάξτε από το μίγμα 4-5 μικρά πιτάκια. Αφού ζεστάνετε το βούτυρο μέσα σε τηγάνι, τηγανίστε τα πιτάκια σε μέτρια φωτιά, για 5 λεπτά περίπου την κάθε πλευρά, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Σερβίρονται ζεστά.

Τηγανίτες με μήλο

Υλικά:

150 γραμ.	πολτός μήλου
150 γραμ.	αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
2	αυγά
περίπου 100 γραμ.	γάλα
50 γραμ.	σταφίδες
50 γραμ.	αποξηραμένα βερίκοκα, κομμένα σε κομματάκια
	βούτυρο
	ζάχαρη και κανέλα όση θέλετε, ανάλογα με τα γούστα σας

Προετοιμασία:
Ανακατέψτε το αλεύρι μαζί με τα αυγά και τον πολτό του μήλου. Προσθέστε αρκετό γάλα ώστε να έχετε ένα αρκετά σφιχτό μίγμα. Ρίξτε στο μίγμα τις σταφίδες και τα ψιλοκομμένα βερίκοκα.
Ζεσταίνετε το βούτυρο μέσα σε τηγάνι. Πάρτε μικρές ποσότητες του μίγματος και ρίξτε τις μέσα στο τηγάνι, σε κάποια απόσταση μεταξύ τους. Πατήστε τις τηγανίτες στην επιφάνειά τους και τηγανίστε τις σε μέτρια φωτιά και από τις δύο πλευρές, μέχρι να ροδίσουν και να ψηθούν. Σερβίρετε τις τηγανίτες ζεστές ή κρύες και πασπαλίστε τις με όση ζάχαρη και κανέλα θέλετε.

Φρέσκοι χυμοί

Βιταμινούχο ποτό

Υλικά για τρία ποτήρια:

1	μάνγκο
1	μπανάνα
	χυμός από: 1 μήλο (πλυμένο), 1 ακτινίδιο και 1 πορτοκάλι
2 κ.γλ.	μέλι (ή και περισσότερο, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
300 ml	κρέμα γάλακτος

Προετοιμασία:
Ξεφλουδίστε το ακτινίδιο και το πορτοκάλι. Περάστε τα από τον αποχυμωτή μαζί με το μήλο. Ξεφλουδίστε το μάνγκο και την μπανάνα και ανακατέψτε τα στο μπλέντερ μαζί με το χυμό των άλλων φρούτων, το μέλι και την κρέμα γάλακτος. Έτσι θα φτιάξετε ένα νοστιμότατο χυμό.
Συμβουλή: μπορείτε να αντικαταστήσετε την κρέμα γάλακτος με γιαούρτι. Έτσι θα φτιάξετε ένα γευστικό και υγιεινό επιδόρπιο.

Παγωμένος χυμός φρούτων για μια ζεστή μέρα

Υλικά για δύο ποτήρια:

½	ανανάς
2	μήλα
1	ροζ γρέηπ-φρουτ
	παγάκια (περίπου δύο γεμάτα ποτήρια)

Προετοιμασία:
Καθαρίστε τον ανανά και το γρέηπ-φρουτ, πλύνετε τα μήλα και κόψτε όλα τα φρούτα σε κομματάκια. Βάλτε τα στον αποχυμωτή. Συναρμολογήστε το μπλέντερ και ρίξτε τα παγάκια μέσα στο δοχείο. Θρυμματίστε τα παγάκια βάζοντας το μπλέντερ να λειτουργήσει στη μέγιστη ταχύτητα κοπής και προσθέστε το χυμό των φρούτων. Έτσι θα φτιάξετε ένα παγωμένο και γευστικότατο χυμό φρούτων που θα σβήσει τη δίψα σας.

Χυμός λαχανικών

Υλικά για ένα ψηλό ποτήρι:

200 ml	χυμός καρότου
½	μίσχος σέλινου, κομμένος σε κομμάτια
1	μέτρια τομάτα, αποφλοιωμένη και κομμένη σε κομμάτια
½	πράσινη ή κόκκινη πιπεριά μικρού μεγέθους, κομμένη σε κομματάκια
	λίγες χούφτες φρέσκο σπανάκι ή λίγοι μίσχοι μαϊντανού
2-3	παγάκια
1	μακρύς και λεπτός μίσχος σέλινου για το γαρνίρισμα

Προετοιμασία:
Βάλτε στον αποχυμωτή 6 με 8 καρότα. Συναρμολογήστε το μπλέντερ. Ρίξτε στο μπλέντερ το χυμό καρότου, τα λαχανικά και το σπανάκι ή το μαϊντανό και ανακατέψτε για 15-30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα κοπής. Προσθέστε τα παγάκια και συνεχίστε το ανακάτεμα για λίγα δευτερόλεπτα ακόμα. Αδειάστε το μίγμα σε ένα ψηλό ποτήρι και γαρνίρετε με το μίσχο του σέλινου.

Gazpacho bianco

Υλικά για 4 ποτήρια:

500 γραμ.	άσπρα σταφύλια χωρίς κουκούτσια
2	αγγουράκια (περίπου 750 γραμ.)
1	κρεμμυδάκι μικρό εσαλότ, σε κομματάκια
1	σκελίδα σκόρδου, ψιλοκομμένη
1/4 κ.γλ.	άσπρο πιπέρι
1/4 κ.γλ.	αλάτι
500 ml	γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
6-8	σταγόνες ταμπάσκο

Προετοιμασία:
Πλύνετε τα σταφύλια και αφαιρέστε τα κοτσανάκια τους. Βάλτε τα στον αποχυμωτή. Συναρμολογήστε το μπλέντερ. Ρίξτε το χυμό των σταφυλιών στο μπλέντερ. Καθαρίστε τα αγγουράκια και κόψτε τα κατά μήκος για να αφαιρέστε τους σπόρους. Κατόπιν, κόψτε τα σε λεπτές φέτες και ρίξτε τα στο μπλέντερ μαζί με το χυμό των σταφυλιών. Προσθέστε το εσαλότ, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι και δουλέψτε το μίγμα για λίγη ώρα στο μπλέντερ. Αδειάστε το μίγμα σε ένα μπολ, ρίξτε το γιαούρτι και το ταμπάσκο και ανακατέψτε. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στο ψυγείο να παγώσει για 30 λεπτά. Θα το σερβίρετε σε βαθύ μπολ και μπορείτε να το γαρνίρετε με φέτες αγγουριού και κομμένα σταφύλια.

Türkçe

Juice Extractor and Blender Combination:Bir blender ve meyve suyu sıkacağını tek bir cihaz halinde sunan benzersiz bir birliktelik. Blender ile lezzetli, salıklı kokteyller, çorba ve soslarınızı; Meyve suyu sıkacağı ile kendi damak zevkinize göre tamamen saf meyve ve sebze sularını hazırlayabilirsiniz.

Juice Extractor and Blender Combination, bu kullanım kılavuzunda anlatılan hususları takip ederseniz kullanımı ve temizlemesi çok kolaydır.

Önemli

Genel

- **Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce talimatları okuyun ve resimlere bakınız.**
- **Cihaza zarar gelmesini önlemek için, cihazın elektrik kordonunu prize takmadan önce, cihaz üzerindeki plakada yazılı elektrik voltajı ile evinizdeki voltajın birbiriyle uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.**
- **Cihazı çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun.**
- **Cihazı yanında biri yokken asla çalıştırmayın.**
- **Philips tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar veya parçaları asla kullanmayın. Bu tür diğer parça ve aksesuarları kullanmanız halinde garantiniz geçerliliğini kaybedecektir.**
- **Cihazı ve aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- **Cihazın elektrik kordonu, fişi veya herhangi bir diğer parçası hasarlıysa cihazı asla kullanmayın.**
- **Eğer bu cihazın kablosu zarar görmüşse, bu ancak Philips tarafından yetkili bir tamir servisi aracılığı ile değiştirilecektir. Çünkü tamir için özel araç-araç veya yedek parça gerekir.**

Blender

- **Cihazı kullanmaya başlamadan önce, bıçak ünitesinin blender kavanozunun tabanına iyice oturduğundan emin olun (blenderin hazırlanmasıyla ilgili bölümdeki talimatları izleyin).**
- **Kavanozu asla maksimum seviye işaretinin (1.5 lt.) üstünde doldurmayın. Cihazı kullanmaya başlamadan önce, tutucu kapağı kavanozun kapağına takın.**
- **Kavanoza asla ısısı 80˚C'ın üzerinde olan malzeme koymayın.**
- **Cihaz prize takılıyken cihazın içine elinizi veya başka bir nesneyi asla koymaya kalkışmayın.**
- **Gerekirse, kavanozun duvarındaki maddeleri almak için bir spatula kullanın fakat bunu cihazı kapatmadan kesinlikle yapmayın.**
- **Cihaz çalışır vaziyetteyken, kavanozu motor ünitesinden ayırmaya kalkışmayın.**

Meyve Suyu Sıkacağı

- **Malzemenin sıkılmak üzere konduu kanal içine asla elinizi ve/veya mutfak malzemesini (örn. çatal, bıçak veya spatula) sokmayın. Bu amaçla sadece cihazla birlikte verilen itici maddeyi kullanın.**
- **Kelepçeyi gevşetmeden ve kapağı açmadan önce, eleğin dönmesinin tamamen durmasını bekleyin.**
- **Cihaz içindeki emniyet kilidi sayesinde, meyve sıkacağı sadece tüm parçaları doğru biçimde takılı ise çalışacaktır. Bu sebepten, bu kılavuzda anlatılan talimatları takip etmeniz önemlidir.**

Genel Açıklama (bkz. Şek. ı)

- A **Döndürme mili**
- B **Motor ünitesi**
- C **Hız selektörü**
  (iki hızı ve darbeli ayarı -M- vardır)
- D **Kordon yuvası**
- E **Çabuk Temizleme Dümesi**

Blender

- F **Tutucu**
- G **Kapak**
- H **Malzeme ilave etme azı**
- I **Ağız**
- J **Blender kavanozu**
- K **Kauçuk halka conta**
- L **Bıçak ünitesi**

eyve Suyu Sıkacağı

- M **İtici madde**
- N **Malzeme giriş kanalı**
- O **Kapak**
- P **Elek**
- Q **Posa kabı**
- R **Kelepçe** (kapağı açıp kapamak için)
- S **Meyve/sebze suyu kabı**
- T **Temizlik fırçası**

Dahili emniyet kilidi

Bu cihazda, blender kavanozunun, meyve suyu sıkacağının veya kapaklarının yanlış takılması veya hiç takılmaması halinde cihazın çalışmasını engelleyecek dahili bir emniyet kilidi vardır.

Blender kavanozunun, meyve suyu sıkacağının veya bunların kapaklarının, cihazın açılıp kapatılması için kullanılmaması gerektiğini unutmayın.

Blender

Hazırlık

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce bütün sökülüp takılabilir parçalarını (temizlik ile ilgili bölümü okuyunuz) yıkayın.
- Kauçuk conta halkasını (K) bıçak ünitesinin kenarına (şek. 2) koyun.
- Bıçak ünitesini, döndürerek blender kavanozuna (J) takın (şek.3).
- Blender kavanozunu, içine takılı bıçak ünitesi ile birlikte motor ünitesinin üstüne monte edin ve sola doğru döndürerek sabitleyin (şek. 4). Kavanozun sapı üzerine çok fazla basınç uygulamayın.
- Kavanozun içine malzemelerinizi koyduktan sonra, kapağı (G) yerine oturtun (şek.5).
- Tutucu parçayı (F) kapağa yerleştirin ve tamamen sabitleninceye kadar döndürün (Şek. 6).
- Elektrik fişini prize takın.
- • Blenderin parçalarını sökmek için, burada anlatılanları geriye doğru ve tersine işlem yaparak tekrarlayın.

Blenderi Nasıl Kullanacaksınız

- Cihazı çalıştırmadan önce, prize takılı olup olmadığını ve blender kavanozunun uygun biçimde takılı olduğunu kontrol edin.
- Kullanmak istediğiniz gıda maddeleri için en uygun olduunu düşündüünüz hızı seçin (şek. 7).
  1 Genel olarak sıvı maddelerin hafif işlemi için (örn. çikolatalı süt)
  2 Genel olarak katı maddelerin zor işlemi için.
- • Eğer hangi hızı seçeceğinizden emin değilseniz, en yüksek hızı (hız **2**) kullanmanızda hiç bir sakınca yoktur.
- Cihazın bir seferde sadece birkaç dakika çalıştırmak için, anahtar pozisyonunu **M** e getiriniz ve serbest bırakınız. Gerekirse bunu mümkün olduunca sık tekrar ediniz.
- Motoru durdurmak için, anahtar pozisyonunu **O** a getirin.

Yararlı Tavsiyeler

- Cihaz çalışır vaziyetteyken, tutucunun azından blender kavanozunun içine sıvı maddeler (ya vs.) ilave edilebilir.
- Cihaz çalışır vaziyetteyken, kapaktaki ağızdan blenderin içine malzeme ilave edilebilir (şek. 8).
- Cihazı ne kadar uzun süre çalıştırırsanız (max. 3 dak.), alacağınız sonuç o kadar iyi olacaktır. Ancak, kuru maddeler için bir dakikadan daha uzun süre çalıştırmayın.
- Blenderin içine koymadan önce et ve diğer katı maddeleri küçük parçalar halinde kesin.
- Katı maddelerin işini kısa sürelerde bitirmek gerekmektedir.
- Eğer cihaz yeterince hızlı çalışmıyorsa, cihazı kapatın ve cihazı birkaç kez kısa bir süreliğine M pozisyonuna getirin veya, cihazı kapatın ve içindeki maddeleri bir spatula ile karıştırın veya, kavanozdaki maddeleri dışarı çıkartın.
- Buz parçalarını öğütmek için, bunları kapaktaki ağızdan döner haldeki bıçakların üzerine bırakın.
- Domates suyu hazırlamak için, domatesi dörde bölün ve bu parçaları kapaktaki ağızdan döner haldeki bıçakların üzerine bırakın.

Meyve suyu sıkacağı

Hazırlık

- İlk kez kullanmaya başlamadan önce sökülebilir tüm parçaları yıkayın (temizlik bölümünde anlatılanları okuyun).
- Posa kabını (Q) motor ünitesinin üzerine koyun ve iyice sabitleyene kadar sola döndürün (şek. 9).
- Eleği takın (P) (şek. 10).
- Kapağı (O) yerine koyun ve aşağı doğru ittirerek kelepçeyi (R) iyice sıkın (şek. 11'a, b, c, d). Kelepçenin motor ünitesinin sağ tarafında olduğundan emin olun. Kapağın yerine doğru takıldığını ve sıkıldığını kontrol edin.
- Meyve suyu kabını (S) yerine koyun (şek. 12).
- Fişi prize takın.

• Meyve suyu sıkıcısını sökmek için, burada anlatılanları geriye doğru ve tersine işlem yaparak tekrarlayın. Yani önce kelepçeyi açın, sonra kapağı ve eleği ve en son beyaz posa kabını sökün.

Meyve suyu sıkacağını nasıl kullanacaksınız

- Sebze ve/veya meyvelerinizi yıkayın ve malzeme giriş kanalından geçecek boyutlarda kesin.
- Cihazı açın. Çoğu meyve türü için ı hızını seçmenizi tavsiye ederiz. Ancak, pancar ve hindistancevizi (çok sert) için 2 hızını seçin.
- Parçaları malzeme giriş kanalına koyun ve itici madde ile aşağı doğru yavaşça ittirin (şek. 13 a, b.) İtici maddeye çok fazla bastırmayın, çünkü en sonunda alınacak sonucu olumsuz yönde etkileyebilir ve eleğin iyi iş görmemesine sebep olabilir.

Eğer cihazdan daha fazla meyve suyu gelmiyorsa:

- Cihazı kapatın (O pozisyonu) ve eleğin dönmesi tamamen durana kadar bekleyin.
- Meyve suyu kabını çıkartın (şek. 15).
- Meyve suyunu çıkarttıktan hemen sonra içebilirsiniz. Eğer bir süre havayla temas ederse, meyve suyu besleyici özelliğini ve tadını kaybedecektir. Eğer bu suyu saklamak isterseniz, azı iyice kapatılmış bir poşete koyup buzdolabına kaldırın. Meyve suyu özelliklerini bundan sonra azami 24 saat koruyacaktır.
- Meyve suyunun son damlalarını almak için, meyve suyu kabını sıkacağa tekrar koyun ve cihazı tekrar çalıştırın.

Eğer posa kabı tamamen doluysa:

- Cihazı kapatın (O) pozisyonu ve eleğin dönüşü tamamen durana kadar bekleyin.
- Kelepçeyi gevşetin ve kapağı sökün (şek. 14).
- Eleği çıkartın (şek. 16)
- Posa kabını sağa döndürerek motor ünitesinden sökün ve çıkartın (şek. 17).
- Posa kabını boşaltın (şek. 18).
- Eleği temizleyin.
- Meyve suyu sıkacağını sökün ve tekrar çalıştırın.

Eğer meyve suyu kabı tamamen doluysa:

- Cihazı kapatın (O) pozisyonu ve eleğin dönüşü tamamen durana kadar bekleyin.
- Meyve suyu kabını çıkartın (şek. 15) ve boşaltın.

• Meyve suyu kabının azami kapasitesi 700ml dir.

Yararlı Tavsiyeler

• Her zaman taze sebze ve meyve kullanın. Bunların suyu daha boldur.
• Meyve suyu en iyi alınabilecek olanlar: ananas, pancar, elma, salatalık, havuç, ıspanak, kavun, domates, portakal ve üzüm.
• Muz, papaya, avokado, incir ve mango gibi çok fazla nişasta içeren meyveler meyve suyu sıkacağı için uygun değildir. Bu meyveler için blenderi kullanın.
• Meyvelerin ince zar ve kabuklarını soymaya gerek yoktur. Sadece kalın kabukların (portakal, ananas veya pişmemiş pancar gibi) soyulması gereklidir.
• Meyve suyu sıkacağında salata gibi sebzelerin yaprak ve sapları da kullanılabilir.
• Portakal, limon, mandalina veya üzüm gibi meyvelerin suyunu sıkmak istiyorsanız, sıkma işlemine başlamadan önce, acı bir tat verdiklerinden dolayı, önce kabuklarını soyun ve kabuk altındaki beyaz lifleri temizleyin.
• Elma suyu çok çabuk kahverengi renk alır. Bunu birkaç damla limon damlatarak yavaşlatabilirsiniz.
• Havuç, pancar, lahana veya ıspanak posası çorbalar, soslar, reçel, tatlı, dondurma vs. için kullanılabilir.
• Posayı kaynatın ve biraz ot ilave edin. Posayı blenderde püre haline getirin. Domates lapası için domates posasını kullanabilirsiniz.
• Aşağıdaki meyve suyu kombinasyonlarını deneyin: elma/havuç, portakal/üzüm, ananas/greyfurt, havuç/pancar, havuç/limon ve elma/portakal.

Temizlik

Genel
- Cihazı veya parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Motor ünitesi yumuşak, nemli bir bezle temizlenebilir. Motor ünitesini asla suya sokmayın. Aşındırıcı, ovalayıcı, alkol vs kullanmayın.
- Kullandığınız maddelerle temas eden tüm parçaları, kullandıktan hemen sonra temizleyin.

Blenderin temizlenmesi
- Blender kavanozunu uygun biçimde takın (blenderin hazırlanmasıyla ilgili bölüme bakınız). Blender kavanozuna ılık su ve biraz temizlik sıvısı dökün. Kapağı ve tutucuyu takın.
- Kavanozu çabuk biçimde temizlemek için Quick Clean dümesine birkaç kez basın.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Kapağı, tutucuyu, blender kavanozunu ve bıçak ünitesini sökün ve bunları temiz, sıcak suyla durulayın.
- Eğer blenderi daha çok temizlemek istiyorsanız, bıçak ünitesini sökün ve tüm parçaları ayrı ayrı temizleyin. Bıçak ünitesinin keskin kenarlarına dikkat edin.

Meyve suyu sıkacağının temizlenmesi
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişi duvardaki prizden çıkartın.
- Kapağı, posa kabını ve eleği sökün. Bunları kullandıktan hemen sonra durulayın.
- Eleği temizlemek için fırçayı kullanabilirsiniz.

Recipes Juice Extractor and Blender Combination

Bu Juice Extractor and Blender Combination ürünü, sonsuza dek deneyebileceğiniz bir üründür ve her türlü içecek tarifini deneyebilirsiniz. Lezzetli meyve suları, kokteyller, çorba ve sosları çok kısa bir sürede hazırlayabilirsiniz. Deneyebileceğiniz çeşitler konusunda size bir fikir verebilmek için, sizi mutlak başarıya götürecek birkaç tarif veriyoruz. Size yeni Juice Extractor and Blender Combination ile elenceli bir deney diliyoruz.

Meyve suyu sıkacağındaki sebze/meyve posasının kullanılması

Lezzetli kekler

Malzeme:

250 gr	sebze posası (özellikle uygun olanlar, lahana, kereviz sapı veya kereviz, domates, havuç, soan, biber, pırasa, ıspanak ve rezene)
100 gr	ekmek kırıntısı.
2	yumurta
2	kaşık domates ketçapı
1	kaşık kesilmiş yeşil ot (örn. maydanoz/frenk soanı)
2	çay kaşığı sambal
50 gr	rendelenmiş eski peynir
	Tuz
	Biber
50 gr	Tereyağı

Hazırlaması:
Domates ketçabını, kesilmiş otları, sambal ve peyniri posayla karıştırın. Bu posayı bir kaseye koyun ve ekmek kırıntıları, yumurta ve biraz tuz ve biberle karıştırın. Bu karışımdan 4-5 düz kek yapın.
Bir kızartma tepsisinde tereya eritin ve kekleri her iki tarafı da kahverengi olup pişene kadar yaklaşık 5 dakika kadar orta sıcaklıkta kızartın.
Sıcak servis yapın.

Elmalı gözleme

Malzeme:

150 gr	gr elma posası
150 gr	kendinden kabaran un
2	yumurta
	Yaklaşık 100ml süt
50 gr	kuru üzüm
50 gr	parçalanmış kuru kayısı
	Tereyağı
	Damak zevkine göre şeker ve tarçın.

Hazırlaması:
Kendinden kabaran un ve yumurtaları elma posası ile birlikte karıştırın. 0yice katılaşana kadar yeteri kadar süt ilave edin. Kuru üzümleri ve kayısıları karışım içinde kaşıkla katın.
Kızartma tepsisinde biraz tereyağı ısıtın. Bu tepsinin içine kısa mesafeden karışımı kaşıkla koyun. Karışımı elmalı gözleme biçiminde düzeltin ve her iki yüzü de altın sarısı rengini alana ve pişene kadar orta sıcaklıkta kızartın. Elmalı gözlemelerinin servisini sıcak veya soğuk yapabilirsiniz ve damak zevkine göre üzerine şeker veya tarçın serpebilirsiniz.

Taze meyve suları

Vitaminli içecek

İç bardak için malzeme:

1		mango
1		muz
		elma (yıkanmış) suyu, ı kiwi meyvesi ve 1 portakal
2		çay kaşığı bal (veya damak zevkine göre daha fazlası)
300	ml	ayran

Hazırlaması:
Kiwi ile portakalın kabuklarını soyun. Bunların elma ile birlikte meyve suyu sıkacağında suyunu çıkarın. Mango ile muzu soyun ve lezzetli bir kokteyl elde etmek için bunları taze meyve suyu, bal ve ayran ile blenderde karıştırın.
Faydalı bilgi: Lezzetli ve salıklı bir tatlı elde etmek için ayran yerine yoğurt kullanın.

Sıcak günler için buz gibi meyve suyu kokteyli

İki bardak için malzeme:

½	ananas
2	elma
1	pembe greyfurt
	Buz parçaları (yakl. 2 tam bardak)

Hazırlaması:
Ananas ve greyfurtu soyun, elmaları yıkayın ve her şeyi parçalara ayırın. Bunların meyve suyu sıkacağında suyunu çıkartın ve suyunu alın. Blenderi monte edin ve buz parçalarını blenderin kavanozuna koyun. Buzu en yüksek hızda kırın ve taze meyve suyunu ilave edin. Açlığınızı bastırmak için lezzetli, buz gibi taze bir meyve suyu kokteyliniz olacak.

Sebze kokteyli

Büyük bir servis için malzeme:

200	ml	havuç suyu
½		Parçalara ayrılmış 1/2 kereviz sapı Kabuu soyulmuş ve parçalara ayrılmış
1		orta boy domates
½		Parçalanmış, 1/2 küçük yeşil veya kırmızı biber,
		Bir avuç kadar taze ıspanak veya birkaç yaprak maydanoz
2 veya 3		buz parçası
1		Süsleme için 1 uzun, ince kereviz sapı.

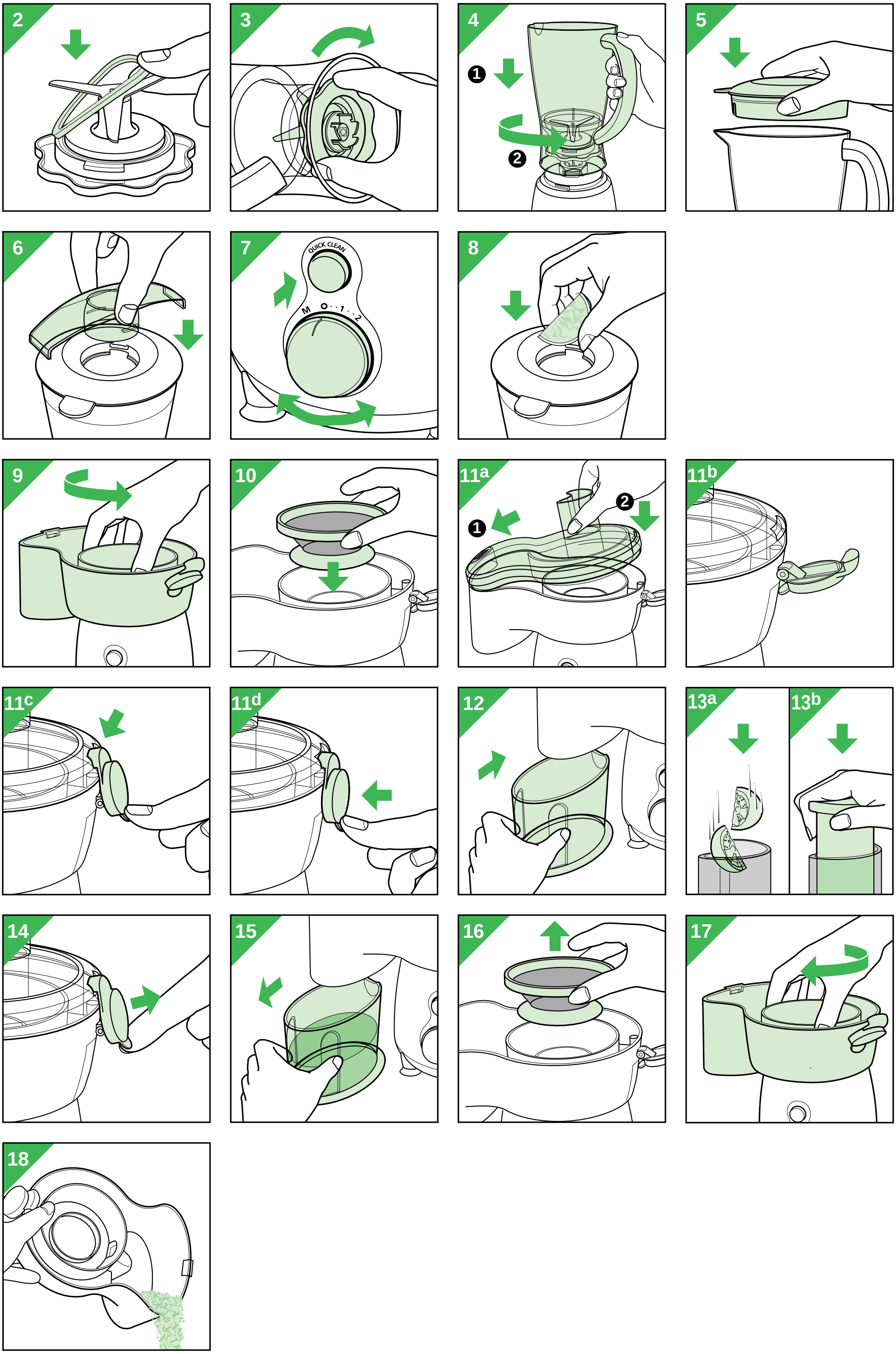
Hazırlama
Meyve suyu sıkacağında 6 ila 8 havucun suyunu sıkın. Blender aksesuarını takın. Havuç suyunu, sebzeleri ve ıspanağı veya maydanozu blendere yerleştirin ve maksimum hızda 15-30 saniye boyunca karıştırın. Buz parçalarını ilave edin ve birkaç saniye boyunca karıştırın.

Gazpacho bianco

4 kişilik servis için malzeme:

500	gr	çekirdeksiz beyaz üzüm
2		salatalık (yakl. 750gr)
1		Parçalanmış ı ufak soan
1		sarmısak, rendelenmiş
¼		çay kaşığı tuz
¼		çay kaşığı beyaz biber
500	ml	az yalı yoğurt
6-8		damla Tabasco

Hazırlaması:
İzümleri yıkayın ve saplarını temizleyin. Meyve suyu sıkacağında suyunu sıkın ve suyu alın. Blender aksesuarını takın. İzüm suyunu blendere koyun. Salatalığı soyun, uzunlamasına ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Salatalığı kalın dilimler halinde kesin ve bu dilimleri blenderdeki üzüm suyuna ilave edin. Ufak soanı, sarmısağı, tuzu ve biberi ilave edin ve makineyi kısa bir süre çalıştırın. Karışımı bir kaseye dökün ve yoğurt ile Tabasco yu burada karıştırın.
Bu karışımı üstü kapalı bir kasede buzdolabında 30 dakika bekletin. Servisini büyük çorba kaselerinde yapın ve salatalık dilimleri ve ikiye bölünmüş üzümlerle süsleyin.


2
3
4
5
6
7
QUICK CLEAN
M O 1 2
8
9
10
11a
11b
11c
11d
12
13a
13b
14
15
16
17
18